

Melonen-Salsa

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Honigmelone	1 Tomate	1 rote Chili
2 Frühlingszwiebeln	1 Limette	1 EL Honig
1 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	

Für die Melonen-Salsa die Honigmelone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in zentimetergroße Würfel schneiden. Die Tomate vierteln, von Kernen und Stielansatz befreien und würfeln. Die Chili halbieren, entkernen und zusammen mit den Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Melonen- und Tomatenwürfel mit den Zwiebel- und Chiliringen, dem Honig, dem Olivenöl, einem Teelöffel Limettenschale, zwei Esslöffeln Limettensaft und Kreuzkümmel vermengen.

Harry Grötz am 12. März 2015