



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 21

Melonen-Papaya-Salat



15 Minuten



15 Minuten

Zutaten

3 EL Öl

1 TL Honig

400 g Netzmelone (z.B. Galia

oder Charentais)

200 g Papaya

2 Limetten



Tasmanischer Bergpfeffer



Salz

3 Stängel frische Minze

3 Stängel Basilikum

Rezept

Melone und Papaya entkernen und in 1 ½ cm große Stücke schneiden. Den Saft der Limette auspressen, mit Öl, Honig, Salz und gemörsertem Pfeffer verrühren und mit der Melone mischen. Minze- und Basilikumblätter grob hacken und mit dem Melonensalat mischen. Passt sehr gut zu Tandoori-Chicken oder als Vorspeise genießen.

Guten Appetit!