Wassermelonensalat mit Hüttenkäse

Zubereitung

1. Die Wassermelone in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Minze, Basilikum und Rucola grob zupfen und hinzufügen.
3. Naturata Olivenöl, Oliven, Naturata Condimento Bianco sowie Naturata Atlantik-Meersalz dazugeben und vorsichtig vermengen.
4. Den Naturata Cashewbruch kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
5. Die Marinade über den Melonen-Salat geben und diesen in tiefen Tellern anrichten.
6. Danach jeweils 100 g Hüttenkäse auf dem Salat verteilen und mit angerösteten Cashews garnieren.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

1 TL	Atlantik Meersalz, fein
4 EL	Olivenöl Kreta PDO nativ extra
70 g	Cashewkerne, großer Bruch
2 EL	Condimento Bianco

Weitere Zutaten

1 kg Wassermelone (ohne Schale)
100 g Rucola
100 g Kalamata Oliven
400 g Hüttenkäse
Frische Minze und frischer Basilikum