



**Bunter Tomatensalat mit Basilikum
Zitronen Balsamico | gegrillte Wassermelone & Burrata**
- Rezept für 4 Personen -

400 g bunte Cherry Tomaten (rot, gelb, orange)
Zucker
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 kl. Bund Basilikum
40 g Schalotten, geschält
70 ml Zitronen Balsam Essig
90 ml Olivenöl
1/2 TL Meersalz Flakes

Tomaten waschen, halbieren, leicht zuckern, salzen und pfeffern.
Basilikum waschen, Blätter von den Stielen trennen und grob zupfen.
Schalotte klein würfeln und mit Zitronen Essig, Olivenöl und Meersalz in ein kleines Schraubglas geben und alles gut durchschütteln.

400 g Wassermelone
2 EL Olivenöl
Schale 1/2 Limette

Schale der Melone entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Diese in einer heißen Grillpfanne in Olivenöl von allen Seiten grillen und mit Limettenschale aromatisieren. Wassermelone aus der Pfanne nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

1 Burrata à ca. 250 g
Meersalz

Tomaten in tiefe Teller oder Bowl Schälchen anrichten. Wassermelone und etwas Burrata dazu geben, mit Zitronen Vinaigrette gut übergießen, mit Meersalz würzen und mit Basilikum garnieren.