

Wassermelonen-Salat mit **Tequila**

**Die fantastischen Aromen des Sommers mit einem Schuss Tequila.
Dieser Sommersalat ist herrlich erfrischend.
Eine perfekte Balance zwischen Obst und Gemüse.**

Zutaten

Salat

300g Wassermelone,
kernlos
½ Salatgurke
¼ Peperoni, gelb
1 rote Zwiebel
1 Avocado

Dressing

60ml Öl
40ml Gemüsebouillon
1 Limette, Abrieb und Saft
½ Orange, nur Saft
3 EL Tequila
½ TL Ingwer, gerieben
½ Chilischote, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 15 Minuten ziehen lassen

1 Melone und Salatgurke in mundgerechte Würfel schneiden. Peperoni und Zwiebel in etwas kleinere Würfel schneiden. In eine Salatschüssel geben.

2 Für das Dressing alle Zutaten verrühren und über die Salatmischung geben.

3 Avocado in Würfel schneiden und vorsichtig unter den Salat mischen. Den Salat abdecken und für 15 Minuten kühl stellen. Nach Belieben mit Kräutern bestreuen.

Tipp

Zusätzlich mit Fetawürfeln und Kräutern (Minze, Thaibasilikum) aufpeppen.

