

# Melonensalat mit Chorizo und Minze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, scharfe Chorizo mit fruchtig, erfrischenden Melonen, eine tolle Kombination mit spanischem Flair

## Zutaten

- 350 g Chorizo in dünnen Scheiben
- (Geht auch mit Cabanossi oder Paprika - Salami)
- 150 g grüne Melone geschält und entkernt, in 1,5 cm großen Würfeln
- 150 g gelbe Melone, geschält und entkernt, in 1,5 cm großen Würfeln
- 150 g rote Wassermelone, geschält und entkernt, in 1,5 cm großen Würfeln
- 2 Cl trockener Sherry
- 2 - 3 Zweige Minze, gezupft, gehackt
- Saft 1 Zitrone, etwas Abrieb
- 1/2 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die bunten Melonenwürfel mit dem Zitronensaft und Abrieb marinieren, Chiliwürfel und die gehackte Minze unterheben.

### Schritt2

Die Chorizo, ohne Haut in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl knusprig braten. Den Bratensatz mit dem Sherry ablöschen.

### Schritt3

Die Melonenwürfel mit den gebratenen Chorizo mischen und den abgelöschten Bratensatz dazu

geben; nachschmecken.

#### **Schritt4**

Die herzhaft scharfe Chorizo, der Sherry und die fruchtigen Melonen sollten eine kontrastierende, aber harmonische, geschmackliche Verbindung miteinander eingegangen sein.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** fruchtig, herzhaft, mit spanischem flair

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/melonensalat-mit-chorizo-und-minze/>