



Sommersalat mit Melone, Schafkäse und Minze

Das Symposium RelaxResort Kothmühle liegt im wunderschönen Mostviertel, wo auch zahlreiche Öl- und Essigproduzenten zu finden sind. Guter Salat braucht ausreichend hochwertigen Essig und Öl. Wie so oft entscheiden aber Menge und Qualität darüber, ob etwas gesund ist. Vom Küchenchef gibt es aktuell dieses erfrischende Rezept mit einem regionalen Birnen-Balsamessig. Nähere Infos für die regionalen Produkte finden Sie gerne [hier](#).

Zutaten für 4 Personen:

- Cantaloup Melone (Zuckermelone)
- 200 g Schafkäse fest
- ½ Bund frische Minzblätter
- 4 EL Birnen-Balsamessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 rote Paprika

Zubereitung:

Melone und festen Schafkäse in 1 cm große Würfel schneiden. Minze grob hacken, Birnen-Balsamessig und Sonnenblumenöl beifügen und alle Zutaten sehr vorsichtig vermengen. Fertig ist der Salat!

Unser Tipp: Nehmen Sie bei Ihrem nächsten Aufenthalt im RelaxResort Kothmühle eine Flasche Gourmetmost Brous mit. Ein gekühltes Achterl passt zu diesem Salat nämlich besonders gut!

Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!