



## Büffelmozzarella mit Melone und Frühlingszwiebel

1 Charentais-Melone	halbieren, mit einem Löffel Kerne entfernen. Die Melonenhälften in Schnitze schneiden, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden
2 grosse Tomaten	waschen, Stielansatz entfernen, in Scheiben schneiden
2 Büffelmozzarella	mit Küchenpapier trocken tupfen, in dicke Scheiben schneiden
60 g Rucola	auf vier Tellern verteilen, darauf Melonenschnitze, Tomaten- und Mozzarellascheiben dekorativ arrangieren
Fleur de Sel Pfeffer aus der Mühle	darüber mahlen
2 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, über alles verteilen
2 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
1 Scheibe Toastbrot	entrinden, mit dem Messer krümelig hacken, im Olivenöl vorsichtig anbraten
2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, beifügen
1 TL rosa Pfeffer getrocknet	im Mörser grob zerstoßen, beifügen
Fleur de Sel Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, abkühlen lassen
½ Zitrone	heiss waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben
½ Bund Petersilie 2 Zweige Basilikum	schneiden, zusammen mit dem Zitronenabrieb unter die Toastbrotbrösel mischen, über das Gericht streuen
3 EL Olivenöl	in eine Schüssel geben
2 EL Balsamicocreame	dazu mischen, über das fertige Gericht träufeln