

## Rezept

# Blattsalat mit Melone und Estragon

Ein Rezept von Blattsalat mit Melone und Estragon, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> gemischter Blattsalat	1/4 Honig- oder Zuckermelone (ca. 250 g)
<b>1</b> Schalotte	<b>5 Zweige</b> Estragon
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>2 EL</b> Weißweinessig
Salz	Pfeffer
1/2 TL Honig	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>100 g</b> roh geräucherter Schinken in dünnen Scheiben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Melone entkernen, schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Den Estragon waschen, trockenschütteln und die Blättchen sehr fein schneiden.
2. Schalotte, Estragon und Senf mit Essig, Salz, Pfeffer und dem Honig gründlich verrühren, das Öl nach und nach unterschlagen.
3. Blattsalat und Melone locker mit dem Dressing mischen. Den Schinken in Stücke zupfen und darauf anrichten.