

# Tici Kaspar

## WASSERMELONE MIT TOMATE UND MINZE

### Für 4 Portionen:

- ca.1 kg Bio-Wassermelone, kernarm
  - 4 Ochsenerztomaten
  - 1 Handvoll Himbeeren
  - 1 Handvoll altes Brot, zerkrümelt
    - mit etwas Olivenöl knusprig braten
- Dressing**
- 2 EL Olivenöl
  - etwas Balsamico, zähflüssig
  - frische Minze nach Belieben

### Zubereitung:

- Die Wassermelone in kleine Stücke portionieren, Tomaten in Scheiben schneiden und gemeinsam auf eine Platte legen. Mit Himbeeren bestreuen.
- Mit Olivenöl und einem Schuss Balsamico beträufeln, salzen, pfeffern.
- Etwas Minze in feine Streifen schneiden und den Salat damit verfeinern.
- Nach Lust und Laune mit knusprigen Brotstückchen servieren.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht