

# Panzanella-Salat mit Melone und Grillkäse

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min





#### Zutaten

für 4 Portionen	
Honigmelone	1 St
Cherrytomaten	500 ຊ
Basilikum, frisch	30 g
Petersilie, frisch	30 g
Olivenöl	6 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahle	en
Baguette	1 St
ÖI	2 EL
Grillkäse	280 g

### Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenpapier

- 1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Melone halbieren, mithilfe eines Löffels Kerne herauskratzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum und Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
- 2. In einer Schüssel beides mit 2 EL Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren und zum Durchziehen beiseitestellen.
- 3. Baguette mit den Händen grob würfeln und auf einem mit Backpapier belegten Blech intensiv mit restlichem Olivenöl mischen. Im Ofen ca. 8–12 Min. goldbraun und kross backen. Nach ca. 5 Min. wenden.
- 4. In einer Pfanne oder Grillpfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Grillkäse darin rundherum ca. 3–5 Min. goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und in grobe Stücke teilen.
- 5. Goldbraun gebackenes Baguette aus dem Ofen nehmen. Auf einer großen Platte marinierte Melone-Tomaten-Mischung, Kräuter, Baguette und Grillkäse anrichten. Nach Belieben nachwürzen. Mit restlicher Marinade aus der Schüssel und ggf. etwas weiterem Olivenöl beträufelt servieren.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Der Grillkäse kann natürlich auch auf dem Grill zubereitet werden. Dazu den Käse

auf dem heißen Grill unter mehrmaligen Wenden ca. 3–5 Min. goldbraun und kross grillen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	650 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	41 g