



## Zucchini-Melonen-Salat mit Rucola und Pecoretta

Zucchetti kann man roh essen, kleine Zucchini mit wenig Kernen sind besonders fein. Ganz kurz angebraten schmecken sie noch besser.

Der Salat ist ein fröhliches Kunterbunt mit süssen, herben und pikanten Aromen, sozusagen ein kleines Sommerfest, das als kleine Zwischenmahlzeit, als Vorspeise oder als Beilage zu Grilladen Freude macht.

Die Salatsauce ist nebst Salz und Pfeffer mit reichlich Pul biber, dem türkischen Paprika, gewürzt. Pul biber besticht in seiner milden Variante mit einem ausgeprägt fruchtigen Paprikageschmack - Pecoretta ist ein Salzlakenkäse aus der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH. Es ist quasi Feta aus dem Zürcher Oberland.

### Zutaten (2-3 Vorspeisen)

1/2 Zuckermelone (Charantais, Galia)  
2 Zucchini  
1 Handvoll Rucola  
60g Pecoretta (Feta)  
2El Olivenöl  
1El Zitronensaft  
1,5Tl Pul biber  
5cl Olivenöl zum Braten  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft und Pul biber vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini leicht schräg zu Scheiben schneiden und in Olivenöl heiss und kurz anbraten. Dabei die Zucchinscheiben einzeln in das heisse Öl legen und mit einer Gabel wenden.

Zucchini noch heiss in die Salatsauce geben, vermischen und etwas ziehen lassen.

Ruccola waschen und gut ausschwingen, halbieren. Pecoretta in kleine Würfel schneiden. Beides unter die Zucchini mischen. Eventuell mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer nachwürzen.

Melone zu Spalten schneiden, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und zu Würfeln schneiden. Ein paar Würfel zur Garnitur beiseite stellen, den Rest unter den Salat mischen.

Salat anrichten und mit den beiseitegestellten Melonenwürfeln garnieren.



*Salatsauce mit Pul biber*



