



WASSERMELONENSALAT MIT FRITTIERTEN KÄSEBÄLLCHEN

Zur Erfrischung aus der Etelser-Genussküche: cooles Rezept für heiße Tage.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Salat

- 1-1,5kg Wassermelone (reif)
- 100g schwarze Oliven, entsteint
- 250g griechischer Feta-Käse
- 2 rote Zwiebeln

Für das Dressing

- 3 Limetten
- 5 Stängel frische Petersilie
- 10 Stängel Minze frisch
- 2cm Ingwer gerieben
- Meersalz nach Geschmack
- 3 EL sehr gutes mildes Olivenöl
- Prise Zucker

Für die Käsebällchen

- 200g Etelser Kochkäse
- 2 EL Kräuter nach Belieben
- 2 gehäufte EL Mehl
- 1 Ei
- 3 EL Mehl
- 200g Semmelbrösel
- 1.000ml Sonnenblumenöl



ZUBEREITUNG

1

Zwiebeln schälen, schneiden, würfeln und mit dem Saft der Limetten und einer Prise Zucker und Meersalz ca. 20 Minuten (geht auch länger) marinieren. Die Melone in 2 Teile halbieren, da die Melonenschale später als Schüssel zum Servieren dient. Die Kerne der Wassermelone entfernen. Mit einem Kugelausstecher (wenn nicht vorhanden mit einem Teelöffel) kleine Kugeln aus der Melone ausstechen.

2

Petersilie klein schneiden, Minze (nur die Blätter verwenden; muss ca. eine Handvoll sein) klein schneiden, beides unter die Melonenkugeln mischen. Die Oliven und die Zwiebeln mit der Marinade dazugeben. Feta-Käse in großen Würfeln, den geriebenen Ingwer sowie das Olivenöl dazugeben und die Masse vorsichtig durchmengen, so, dass der Feta-Käse nicht zerbröckelt. Nach Belieben mit Meersalz abschmecken.

3

Das Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Wenn man einen Holzlöffel hineinhält und kleine Bläschen am Stiel aufsteigen, ist das Öl heiß genug. In der Zeit Kräuter, Etelser Kochkäse und 2 EL Mehl miteinander verrühren.

4

Die 3 EL Mehl, Ei und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Das Ei mit der Gabel verrühren. Nun mit einem Löffel Nocken von der Käsecreme abstechen und zuerst durch das Mehl wenden, dann durch das verrührte Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Nun die Nocken in das heiße Öl gleiten lassen und solange frittieren, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

MEINE NOTIZEN
