



Menü-Tipp

FRANKREICH

Garnelen-Melonen-Salat

Zutaten:

1 Cantaloupe-Melone
4 EL Mayonnaise
4 EL Zitronensaft
300 g Garnelen, gegart und geschält
1 Msp. Cayennepfeffer
2 Msp. Safran
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Melone vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugel-ausstecher herauslösen oder in kleine Würfel schneiden. Mayonnaise mit dem Zitronensaft in einer grossen Schüssel verrühren und würzen. Die Melonenstücke und die Garnelen zur Sauce geben und vorsichtig mischen. Dazu passt frisches Weissbrot.