

Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

FRANKREICH



Zutaten:

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

Garnelen-Melonen-Salat

Zubereitung:

Die Melone vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher 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.

Unsere Weinempfehlung:

Ein prickelnder Champagner aus Frankreich.