



## **Fixe Schnitzel "Senf-Kräuter" mit Tomaten-Melonensalat**

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel "Senf-Kräuter"  
500 g Kirschtomaten, bunt  
300 g Melonenfruchtfleisch  
1 Schalotte  
1 Topf oder Bund Basilikum  
3 EL Balsamico Essig, weiß  
1 TL Honig  
5 EL Olivenöl  
1 Fladenbrot  
Salz, Pfeffer a.d. Mühle, Olivenöl, Balsamico-Creme

### **Schritt 1**

Tomaten waschen, halbieren, Melone in mundgerechte Stücke schneiden, Schalotte fein würfeln.

### **Schritt 2**

Essig mit Honig verrühren und mit dem Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren, mit Salz, Pfeffer würzen.

### **Schritt 3**

Tomaten, Melone und Schalottenwürfel mischen und mit der Vinaigrette anmachen.

### **Schritt 4**

Schnitzel nach Anleitung in einer Grillpfanne braten. Brot in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln, mit Salz, Pfeffer würzen und ebenfalls in der Grillpfanne rösten.

### **Schritt 5**

Salat auf Teller verteilen, Schnitzel darauf anrichten, mit Balsamico-Creme beträufeln und mit frischen Basilikumblättchen bestreuen. Brot dazu reichen.