



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.