

## Fenchel-Gurken-Melonen-Salat mit Parmesan

### Zutaten:

- 1 Fenchel
- 1 mittelgrosse Nostrano-Gurke
- 1 orange Melonenhälfte
- Parmesanwürfeli

### Zutaten Zitronen-Thymian-Vinaigrette:

- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- kleine Messerspitze Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- wenig abgeriebene Zitronenschale
- ½ Thymianzweig

### Zubereitung Salat:

- Fenchel in ganz feine Scheiben schneiden.
- Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Orange Melone in mundgerechte Stücke schneiden.
- Parmesankäse würfeln oder in feine Scheiben raffeln.
- Zitronen-Thymian-Vinaigrette darüber träufeln.
- In ein Konfitüreglas füllen und im Kühlschrank für den nächsten Zmittag bereitstellen.

### Zubereitung Zitronen-Thymian-Vinaigrette:

- Zitronensaft, Olivenöl und Senf in eine Schüssel geben.
- Alles kräftig aufschlagen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, abschmecken und die Zitronenschale unterrühren.
- Thymian waschen, trockentupfen.
- Die Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken.
- Unter die Zitronen-Vinaigrette mischen.

\*\*\*