

Rezept: Wassermelone mit Büffelmozzarella, Zitrone, Oregano und Minze /6  
Personen

### Zutaten-Liste:

Wassermelone	½ Melone
Büffelmozzarella	2 Pakete
ca. 125 g Abtropfgewicht	
Crème Fraîche	150 g
Zitrone	1 Stück
Oregano	2 Stängel
Minze	1 Stängel
Olivenöl	2 TL
Salz, frischer Pfeffer	

### Beschreibung:

1. Die Melone vierteln oder achteln, je nachdem wie man die Platte oder den Teller belegen möchte.  
Die Schale mit einem Messer abschneiden. Dann schneidet man die Stücke längs in kleine Dreiecke, die Kerne entfernen.  
Auf einem Teller legt man die kleinen Dreiecke am besten in einem Kreis aus.
2. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen, beides aufheben.
3. Crème Fraîche in eine kleine Schüssel geben, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und den Esslöffel Honig begeben.  
Alles gut mischen und cremig rühren.
4. Die Melone mit Olivenöl beträufeln und leicht Salzen und Pfeffern.  
Den Mozzarella abtropfen, in dünne Scheiben schneiden und so auf der Melone anrichten, dass noch ein Rad der Melone zu sehen ist.
5. Die Creme gleichmäßig auf dem Mozzarella verteilen.
6. Darauf den gezupften Oregano, die Minze und die Zitronen Zesten verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und noch etwas Pfeffern.