



# Melonen-Salat mit Pfiff

6 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Wassermelone
- 1 Galia-Melone
- 1½ Bund Minze
- ½ rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 3 EL Limettensaft
- 20 g Ingwer
- 2 EL Honig
- 1 TL Sesamöl
- 5 EL Olivenöl
- 100 g Cashewkerne
- 3 EL Puderzucker
- 250 g Vollmilchjoghurt
- 2 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Von den Melonen die Schale abschneiden, das Fruchtfleisch entkernen und in Stücke schneiden. Minzeblättchen abzupfen. Zwiebel in feine Streifen schneiden und alles kühl stellen.

Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer mit Chili, 1,5 EL Limettensaft, Honig und den beiden Ölen verrühren und salzen. Dressing in ein verschließbares Glas füllen und kühl stellen.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze farblos rösten. Mit Puderzucker bestreuen und so lange erhitzen, bis der Zucker karamellisiert ist. Cashewkerne zum Auskühlen auf Backpapier geben.

Joghurt mit Zucker, restlichem Limettensaft, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und bis zum Servieren kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Melonenstücke mit Minze, Zwiebeln und Dressing mischen. Cashewkerne darüberstreuen und mit der Joghurtsauce servieren.