



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Wassermelonen-Mozzarella-Salat

Zutaten

- 850 g Wassermelone (Fruchtfleisch ohne Kernen)
- 500 g Büffelmozzarella
- Basilikumblätter
- Olivenöl CHIARELLO
- Salz
- Oregano

Zubereitung

Wassermelonenfruchtfleisch in 2 × 2 cm grosse Würfel schneiden, entkernen und kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Büffelmozzarella in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und zur Wassermelone dazugeben. Olivenöl darüber träufeln, mit Salz und Oregano abschmecken sowie einige Basilikumblätter zum Garnieren verwenden. Kalt servieren.