

Melone-Bresso-Snack

Einmal anders mit Käse, Tomate und Oliven-Paste

 20 min.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Melone (Cantaloupe)
- 2 Tomaten
- 1 Packung (200 g) Bresso Weichkäse Cremig-frisch
- 1 Bund Basilikum
- 100 g entsteinte schwarze Oliven
- 8 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Melone halbieren, entkernen, in Viertel schneiden. Tomaten waschen, entkernen. Fruchtfleisch und Bresso Weichkäse in grobe Würfel schneiden. Basilikum von den Stielen abstreifen, Blättchen klein zupfen. Zu dem Käse und Tomaten geben.

Für die Tapenade: Oliven abtropfen, Knoblauch schälen und beides mit dem Olivenöl zu einer feinen Paste pürieren. Mit Pfeffer würzen.

Käse-Tomaten in die Melonen-Viertel füllen. Die Oliven-Tapenade (Oliven-Paste) als Dipp zu dem Melonen-Snack servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2230 KJ / 530 Kcal

Eiweiß: 8 g

Fett: 47 g

Kohlenhydrate: 23 g