

Erdbeer-Tomaten-Salat mit Schafskäse

Zutaten:

700 g	Erdbeeren
600 g	Strauchtomaten
3	Orangen
50 g	Schalotten
3 EL	Aceto balsamico
3 EL	Orangensaft
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Zucker
75 ml	Öl
200 g	milder Schafskäse
1 Bund	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Die Blütenansätze der Tomaten keilförmig heraus schneiden, die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben und abschrecken.

Die Tomaten häuten und in Spalten schneiden. Die Orangen wie Äpfel schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Filets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden, den Saft aus den Rückständen auspressen und auffangen.

Die Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Aus Aceto balsamico, Orangensaft, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl eine Salatsauce rühren.

Schalotten, Erdbeeren, Tomaten und Orangenfilets in der Vinaigrette wenden und auf einer großen Platte anrichten.

Schafskäse in kleine Würfel schneiden und über den Salat geben. Die Melisseblättchen von den Stielen zupfen und über den Salat streuen.