

Lecker



ZUBEREITUNG

Das Brot für die Croutons in 3 cm große Stücke schneiden oder zupfen, in eine Schüssel geben und mit Olivenöl und Salz vermengen. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Croutons rundherum goldbraun anrösten. Danach wieder in die vorher genutzte Schüssel füllen, Chipotle Chiliflocken ergänzen und alles vermengen.

Die Pfanne auswischen, Kerne hineingeben und diese bei mittlerer Temperatur etwa 8 Minuten rösten, bis sie duften und goldbraun sind. Dann den Zucker ergänzen, durchschwenken und den Zucker schmelzen. In der Zwischenzeit den fermentierten Pfeffer mörsern. Ein Backpapier auf eine Arbeitsfläche platzieren, die karamellisierten Kerne darauf mit einem Pfannenwender verteilen, mit fermentiertem Pfeffer bestreuen und abkühlen lassen. Sie sind sehr heiß, wenn sie aus der Pfanne kommen. Daher nicht mit den Fingern anfassen und verteilen!

Die getrockneten Tomaten in schmale Streifen schneiden. Limette abreiben und halbieren. Aus dem Fruchtfleisch der Wassermelone 3 cm große Würfel schneiden.

Zum Anrichten nun Wassermelonenwürfel, Tomatenstreifen, Limettenabrieb sowie Tomatenflocken und schwarzes Hawaiiisalz auf die Croutons schichten und alles durchmengen. Olivenöl über den Salat träufeln, Limette darüber auspressen und den Büffelmozzarella auseinanderzupfen und den Salat damit garnieren.

Zum Servieren den Salat auf Teller geben und mit Basilikumblättchen sowie karamellisierten Kernen bestreuen.

ZUTATEN

für 4 Portionen

1 kleine Wassermelone
 2 Büffelmozzarella
 100 g getrocknete Tomaten in Öl
 1 Bio-Limette
 4 Stiele Basilikum
 4 EL Olivenöl
 2 TL ANKERKRAUT Tomatenflocken
 2 TL ANKERKRAUT schwarzes Hawaiiisalz

Für die großen Croutons:

1 Baguette- oder Ciabattabrot
 6 EL Olivenöl
 2 TL ANKERKRAUT Chipotle Chili
 1 TL Salz

Für die karamellisierten Nüsse:

100 g Kerne nach Geschmack
 50 g Zucker
 1 TL ANKERKRAUT fermentierter Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, mittelgroße Pfanne, Mörser