KIKKOMAN

# Melonensalat mit knusprigen Tortillastreifen

Gesamtzeit **20 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**3.500 kJ / 825 kcal**

Fett: **62,4 g** Eiweiß: **17,2 g**
Kohlenhydrate: **50,1 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **2** | große Tortillas (Mehl oder Mais) |
| **2 EL** | Öl |
| **400 g** | Wassermelone |
| **200 g** | Gurke |
| **1** | Avocado |
| **1** | kleine rote Zwiebel (50 g) |
| **15 g** | frischer Koriander |
| **15 g** | frische Petersilie |
| **2 EL** | Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack |
| **4 EL** | Olivenöl |
| **1 EL** | Weißweinessig |
| **1 TL** | fein gewürfelte frische Chili |
| **1 TL** | Honig |
| | Frisch gemahlener Pfeffer |

**Zum Servieren**

| | |
|---|---|
| **75 g** | Weißkäse, z. B. Feta |
| | Frische Kräuter zum Garnieren |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Die Tortillas mit Öl bepinseln und in 1-1,5 cm breite Streifen schneiden. Auf ein Backblech legen und 5-7 Minuten bei 225°C backen, bis sie goldgelb und knusprig sind. Auskühlen lassen.

**Schritt 2**

Wassermelone, Gurke und Avocado in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem fein gehackten Koriander und der Petersilie vermengen.

**Schritt 3**

Kurz vor dem Servieren mit den knusprigen Tortillastreifen belegen.

**Schritt 4**

Ponzu, Olivenöl, Essig, Chili, Honig und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Vor dem Servieren über den Salat träufeln.

**Schritt 5**

Wenn Sie möchten, können Sie etwas Käse und zusätzliche Kräuter hinzufügen.