



[Drucken](#)

Melonen-Platte



Zutaten für 5-7 Personen

Für die Galia-Melone:

- 40 g Möhrenstreifen
- 30 g Stangensellerie
- 20 g Zwiebelringe
- 50 g ovale Cocktailtomaten, halbiert
- 80 g Allgäuer Emmentaler in Streifen
- 100 g bayer. Edelpilzkäse in Scheiben
- etwas Rucola
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Wasser
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Sonnenblumenöl
- ½ Galia-Melone (zackenförmig geteilt, entkernt, leicht ausgehöhlt)

Für die Honigmelone:

- ¼ Honigmelone
- einige Blätter Frisée Salat und Radicchio
- 1 Scheibe bayer. Brie
- 1 EL Limettensaft
- 2 EL Traubenkernöl

Für die Käsegarnitur:

- 300 g bayer. Schnittkäse
- 200 g bayer. Edelpilz Käse in Scheiben
- 150 g bayer. Schnittkäse mit Paprika
- 100 g bayer. Weichkäse mit Kräutern
- 120 g bayer. Tilsiter in 2 cm dicken Streifen
- 80 g Bayerischer Berggewürzkäse

Außerdem:

Basilikum
Weinblatt

Zubereitung:

1. Möhren, Sellerie, Zwiebelringe, Tomaten, Emmentaler, 50 g Edelpilzkäse und Rucola vermischen. Mit einer Vinaigrette aus

Essig, Wasser, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und den Salat in die Galia-Melone füllen.

2. Aus der Honigmelone Kugeln ausstechen. Mit Blattsalaten, Brie und restlichem Edelpilzkäse mischen und auf der Melone arrangieren. Mit einer Sauce aus Limettensaft, Öl, Salz und Pfeffer beträufeln. Die Käse mit den gefüllten Melonen anrichten.

3. Zum Fertigstellen der Platte die Käsescheiben dachziegelartig auf einer Platte anrichten. Die Käsewürfel seitlich locker verteilen. Die gefüllten Melonen in den Hintergrund platzieren. Mit Basilikum und Weinblatt garnieren.