

## WILDE HILDE



## ZUTATEN

### Für 4 Personen:

- 2 TL Herbaria "Wilde Hilde"
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl oder Rapsöl
- 3 EL Kürbiskerne
- 125 g Schafskäse
- 800 g Wassermelone
- 1 rote Zwiebel
- 100 g gekochte Kichererbsen
- 6–8 Stängel Minze

## Mediterraner Salat mit Wilde Hilde

Für das Dressing Wilde Hilde mit 2 EL kochendem Wasser mischen. Weißweinessig und Olivenöl unterrühren.

Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und beginnen in der Pfanne zu springen. In ein Schälchen geben. Schafskäse zerbröseln. Wassermelone schälen und erst in dicke Spalten, dann quer in Dreiecke schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

Wilde-Hilde-Dressing mit allen vorbereiteten Zutaten und den Kichererbsen mischen, die Minze zupfen, ebenfalls mit in den Salat geben.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezpte](http://www.herbaria.com/rezpte)