



Hähnchen-Steaktasche „Chili“ mit Melonensalat

4 Packung WIESENHOF Hähnchen-Minutensteaks
750 g Wassermelone
1 Galia- oder Cantaloupe-Melone
100 g Rucola
1 rote Chilischote
3 EL Zitronensaft
1 TL abgerieb. Zitronenschale
3 EL Sonnenblumenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
je 1/2 Bund frischer Koriander & Minze
100 g Ziegenfrischkäse oder Doppelrahmfrischkäse
Alu-Grillschalen und Zahnstocher

Schritt 1

Melonen entkernen und mit einem Kugelausstecher Bällchen aus dem Fruchtfleisch stechen oder das Fruchtfleisch würfeln. Kerne und Fruchtfleischreste in ein Sieb geben und den Saft auffangen.

Schritt 2

Rucola waschen, trockenschütteln und zerkleinern. Chili waschen, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden.

Schritt 3

Drei Esslöffel Melonensaft mit Zitronensaft, Zitronenschale und Öl gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Melone, Rucola, Chili und das Dressing vorsichtig mischen.

Schritt 4

Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Frischkäse mit den Kräutern verrühren und kleine Bällchen daraus formen. Auf dem Salat verteilen.

Schritt 5

Hähnchen-Minutensteaks mit einer Masse aus pürierten Chilis, etwas Zitronen- und Melonensaft und Frischkäse bestreichen und anschließend umklappen. Eventuell mit Zahnstochern fixieren. Hähnchen-Steaktaschen auf Alu-Grillschalen grillen und mit dem Melonensalat servieren.