

Wassermelonensalat mit Feta

Zutaten:

1 kg Wassermelonensfruchtfleisch (*Kernlos*)
200 g Feta
50 g Pinienkerne (*geröstet*)
4 Stängel frische Minze
1/2 Orange, frisch gepresst
1/2 Limette, frisch gepresst
1 EL Limettenschalen-Abrieb
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 Msp. Chiliflocken
Salz

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten



1. Die Wassermelone aufschneiden. Ungefähr 1,5 kg Melone ergibt ca. 1 kg Melonen-Fruchtfleisch.
2. Das Wassermelonensfruchtfleisch in ca. 1.5 cm große Würfel schneiden. Am besten nochmals wiegen.
3. Für das Dressing die halbe Orange und halbe Limette auspressen, beide Säfte mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Honig verrühren, sowie mit Chiliflocken und Salz würzen. Die Melonenwürfel nun darin „einlegen“.
4. Die Pinienkerne rösten, den Feta zerbröseln, die Minze waschen und klein zupfen und die Limetenschale abreiben.
5. Nun entweder alles in einer Schüssel vermengen oder auf kleineren Tellern anrichten. Dazu die Melone auf den Tellern verteilen und mit den restlichen Zutaten garnieren.

Guten Appetit!