

LIEBLINGSREZEPT

Wassermelonen – Feta – Salat



Zutaten

- 6 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Wassermelone, ca. 1,7 kg
- 2 Pk. b*Feta, 250 g
- 3 Stiele frische Minze
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 150 g Oliven, o. Stein
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Den Zitronensaft in eine kleine Schüssel füllen. Zwiebel pellen und in sehr dünne Ringe hobeln oder schneiden. Die Zwiebelringe zum Zitronensaft geben, mischen und marinieren.

Die Melone in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und die Schale entfernen. Die Hälften in gleichmäßige Dreiecke schneiden und in eine breite, flache Schüssel geben.

Die Fetastücke längs in 2-3 Streifen teilen und ebenfalls in Dreiecke schneiden.

Minzeblättchen von den Stielen streifen und fein hacken. Basilikumblätter grob zerzupfen.

Die Zwiebelringe mit dem Zitronensaft über die Melonenstücke geben. Feta, Oliven und Minze hinzufügen, das Olivenöl darüber gießen und alles vorsichtig vermengen.

Den Salat mit reichlich Pfeffer würzen und mit dem Basilikum bestreuen.

Der Salat schmeckt am besten, wenn er etwas Zeit (ca. 30 Min.) zum Ziehen hat, die Basilikumblätter aber erst kurz vor dem Servieren zum Salat geben. ☺



Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte