



Wassermelonen-Feta-Salat

Zutaten für 2 Portionen

- 1 kg Wassermelone
- 150 g Fetakäse
- Abrieb und Saft 1 Bio-Limette
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund frische Minze
- 1 TL Senf
- 1 Handvoll Kürbis- oder Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Schneide die Wassermelone und den Feta in 1-2 cm große Würfel und gib diese in eine große Salatschüssel.
- Mische zunächst den Limettensaft und den Senf und füge dann das Olivenöl hinzu. Abschließend kannst du das Dressing nach deinem Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gib nun das Dressing und die fein gehackte Minze über den Salat.
- Röste die Kürbis- oder Pinienkerne vorsichtig ohne Fett in einer beschichteten Pfanne.
- Gib anschließend die Kerne und den Limettenabrieb über den Salat.
- Tipp: Wenn du noch etwas Zeit hast, stelle den Salat für eine Stunde in den Kühlschrank. So kann das Dressing noch durchziehen und es schmeckt noch intensiver.