ANTIPASTI, VEGETARISCH

Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze

15 Minuten / Leicht / Sommer

Wenn sich süße, saftige Wassermelone mit salzigem Feta, kühler Minze und einem Hauch Zitrone verbindet, entsteht ein Salat, der schmeckt wie ein Kurzurlaub an der Amalfiküste. Dieser Salat ist schnell gemacht, herrlich aromatisch und wirkt immer wie eine Überraschung – besonders, wenn man ihn mit einem guten Olivenöl und etwas Chiliöl veredelt. Ein echtes Signature-Sommergericht für anspruchsvolle Genießer:innen, die Leichtigkeit mit Charakter suchen.

ZUTATEN:

4-6 Tassen gewürfelte kernlose Wassermelone
1 Tasse halbierte Cherrytomaten
150g Fetakäse, gebröckelt
1 Handvoll frische Minzblätter, gehackt
frisches Basilikum

Dressing:
2 EL Olvienöl extra Vergine
1 - 1,5 EL Balsamicoessig oder Balsamicocreme
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Wassermelone in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden und zusammen mit den halbierten Cherrytomaten in eine große Schüssel geben. Den Fetakäse zerbröckeln und zusammen mit den fein gehackten Minzblättern (und eventuell etwas frischem Basilikum) zu den anderen Zutaten hinzufügen. In einer kleinen Schüssel das Dressing aus Olivenöl, Balsamicoessig, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer anrühren. Kurz vor dem Servieren das Dressing über den Salat gießen und alles

vorsichtig vermischen, damit die Stücke nicht zerfallen. Alternativ kann man den Salat direkt auf Tellern anrichten und mit Balsamicocreme dekorativ beträufeln. Der Salat sollte frisch serviert werden, solange die Zutaten noch kühl und knackig sind.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Olivenöl extra vergine 500ml IT-BIO-018 von Barbara, griechischer Feta in Salzlake 45% Fett i.Tr. 400 g Box von Kolios

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte