

Melonen-Feta-Salat



4 Personen



Gesamtzeit
20 min

Zutaten

- 250 g Wassermelone
- 2 kleine Tomaten
- 1 kleine Gurke
- 1 kleine, rote Zwiebel
- 100 g Feta

Für das Dressing:

- 3 EL Balsamico
- 1 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

01 Zuerst die Wassermelone in mundgerechte Würfel schneiden und dabei möglichst die Kerne entfernen. Die Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden, sodass sie gut mit den anderen Zutaten harmonieren. Den Feta vorsichtig würfeln, damit er nicht zu sehr zerbröckelt.

02 Die Gurke waschen und in kleine Würfel oder halbe Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.

03 Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl, Balsamico und Weißweinessig (oder Zitronensaft) darüber geben. Nochmals alles behutsam mischen. Kurz abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

04 Am besten den Salat kurz ziehen lassen und dann frisch servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot ganz wunderbar.

Tipps

Für besseren Genuss kernarme Wassermelonen nutzen.

Die Melone vor dem Aufschneiden mehrere Stunden im Kühlschrank lagern.

Originalen Schafskäse statt Kuhmilch-Hirtenkäse für mehr Würze kaufen.

