

Wassermelonensalat mit Feta

Hauptspeise



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Olivenöl und die Hälfte vom Zitronensaft gut vermischen. Mit dem Schafkäse vermengen. Dann vorsichtig die Melonenwürfeln unterheben. Cirka eine ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Nach Geschmack eventuell etwas salzen, den restlichen Zitronensaft drüber träufeln und mit der Pfefferminze bestreuen. Tip: Gut gekühlt servieren.

Zutaten

2 EL Olivenöl

Saft einer Zitrone

150 g Mevgal Feta, in 1 cm

Würfel geschnitten

1 EL Pfefferminze,
feingehackt

750 g Wassermelone, in 2
cm

Würfel ohne Schale
geschnitten

1 Prise Salz