Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

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