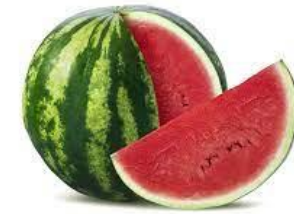


Melonensalat mit frischer Minze und Feta - Sommerrezept

Zutaten für 2 Personen:

- 500g Wassermelone
- 8-10 Blätter frische Minze
- 200g Feta
- 1 Limette
- 1-2 EL Olivenöl
- 20g Walnüsse oder Pinienkerne
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Melone zunächst in Spalten schneiden, Schale entfernen, evtl. entkernen. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stückchen teilen. Minzblätter waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Walnüsse fein hacken. Feta zerkrümeln.
- 2) Für das Dressing die Limette auspressen, den Saft mit dem Olivenöl und Pfeffer vermengen.
- 3) Die Melonenstückchen auf Tellern verteilen, Feta, Walnüsse und Minze darüber streuen und mit dem Dressing beträufeln.
- 4) Dazu kann Vollkornbrot oder ein Baguette gereicht werden.

