WASSERMELONEN-FETA-SALAT



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PERSONEN

250 g	Wassermelonenfruchtfleisch
70 g	Feta
6	frische Minzblätter
1 EL	Pinienkerne
1 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
	Salz

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Melone entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Feta würfeln, die Minzblättchen fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten.
2. Das Olivenöl mit Zitronensaft und Salz verrühren. Melone, Feta und Minze in einer Salatschüssel mit der Marinade vermischen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

TIPP

Olivenbaguette schmeckt mit den leicht bitteren Oliven wunderbar zu einem Salat aus süßer Wassermelone und salzigem Fetakäse.

Mehr Rezepte gibt's in unserem ANKER Brot-Kochbuch "Drauf & Drunter".