

Wassermelonen-Feta-Salat

Ihr braucht:

- 500g Wassermelonenfruchtfleisch (kernlos oder fast kernlos)
- 100g Feta
- 25g Pinienkerne (geröstet)
- 3-4 Stängel frische Minze (gewaschen und gezupft)
- Etwas Orangensaft (frisch gepresst oder gekauft)
- Etwas Limettensaft (frisch gepresst oder gekauft)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 Msp. Chiliflocken
- Salz

So geht's:

Öl, Honig, Chiliflocken, Salz, Orangen- und Limettensaft gut miteinander verrühren. Melone in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Stückchen dann mit dem Dressing vermengen und etwas durchziehen lassen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten, Feta zerbröseln und Minze waschen und klein zupfen.

Dann alle Zutaten zu der Wassermelone geben und gut vermischen.

