

# Erfrischender Melonen-Feta-Salat

An heißen Sommertagen ist erfrischender Melonen-Feta-Salat die ideale Zwischenmahlzeit. Das Rezept ist schnell und einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 350 g   | Wassermelonen           |
| 6 Stk.  | Basilikumblätter        |
| 150 g   | Feta                    |
| 1 TL    | Zitronenschalen         |
| 2 EL    | Olivenöl                |
| 2 EL    | Balsamicoessig          |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>    |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für den erfrischenden Melonen-Feta-Salat die Kerne aus der Wassermelone entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Schale der Zitrone abreiben. Feta in kleine Würfel schneiden.
2. Wassermelone mit Basilikum, Feta und Zitronenschale in eine Schüssel füllen. Mit Olivenöl und weißem Balsamico-Essig beträufeln. Alles vorsichtig vermengen und ca. 15 Minuten kalt stellen. Salzen, pfeffern und servieren.

## Tipp

Zu diesem erfrischenden Melonen-Feta-Salat schmeckt knuspriges Knoblauch-Baguette.