Melonen-Feta-Salat

An heißen Tagen ist ein leichtes Rezept genau das Richtige. Der Melonen-Feta-Salat erfrischt und liegt nicht schwer im Magen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1.5 kg	Wassermelonen
200 g	Feta
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Limetten
4 Stk.	Petersilie
8 Stk.	Minze
6 Stk.	Paradieskörner
1 Prise	Meersalz
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für den Melonen-Feta-Salat zuerst Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Limetten auspressen und Saft auffangen. Limettensaft mit etwas Zucker und Salz verrühren und die Zwiebeln darin mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Melone vierteln und die Kerne entfernen. Mit einem scharfen Messer oder einem Teelöffel das Fruchtfleisch herauslösen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie und Minze waschen, trockenschleudern und fein hacken.

3. Melone mit Petersilie und Minze vermengen. Zwiebeln einschließlich Marinade dazugeben und alles gut verrühren. Feta grob würfeln und untermischen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Paradieskörnern bestreuen. Alles vorsichtig verrühren. Abschmecken, ggf. nachsalzen und servieren.

Tipp

Der Melonen-Feta-Salat kann nach Belieben mit grünen oder schwarzen Oliven verfeinert werden.