AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Europa

WASSERMELONENSALAT MIT FETA



Rezept: Tim Mälzer. kurier.at, 21. 10. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein erfrischender, süss-salziger Sommersalat vom deutschen TV-Koch Tim Mälzer.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Wassermelone, kleine	1 Bd	Minze, frische
4 EL	Kürbiskerne	2	Limetten, Saft
150 g	Fetakäse	3 EL	Olivenöl
4 EL	Frühlingszwiebel, feine Ringe		Salz, Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kürbiskerne in einer kleinen Bratpfanne mit ein paar Tropfen Olivenöl und einer Prise Meersalz anrösten. Beiseite stellen.
2. Melonen-Fruchtfleisch und Schafskäse würfeln. Die Melonenwürfel in einer Schüssel mit Limettensaft anfeuchten, salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.
3. Die Melonenwürfel mit Schafskäse und Minzeblättchen auf Teller oder einer Salatschüssel anrichten und mit feinen Ringen der Frühlingszwiebeln garnieren. Kürbiskerne darüberstreuen.

TIPP: Limettensaft kann durch Zitronensaft ersetzt werden. Dazu passt Weissbrot.