

Wassermelonen-Feta-Salat I

800g Wassermelone	250 g Schafskäse	4 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Minze	1 Zitrone, Saft	6 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Honig	

Wassermelone schälen, Fruchtfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Feta ebenfalls würfen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden oder rote Zwiebeln in dünne Spalten, alles in eine Salatschüssel geben. Wer rohe Zwiebeln nicht gut verträgt, kann sie kurz in einer kleinen Pfanne andünsten oder 10 Minuten in Essig einlegen; dann sind sie bekömmlicher.

Kräuterblättchen abzupfen und darüber streuen. Wer glatte Petersilie verwendet, hackt sie grob.

Alle Zutaten des Dressings gut verrühren und über den Salat gießen. Fertig.

Alexander Herrmann am 16. August 2024