

10-Minuten-Rezept: erfrischender Wassermelonen-Feta-Salat



Gesund soll es sein, frisch und die Grillade perfekt ergänzend? Dann is(s)t man bei diesem Wassermelonen-Feta Salat genau an der richtigen Adresse.

Jaja, ich weiss, die Kombi hört sich definitiv seltsam an, aber: Bevor die Nase gerümpft wird (wie auch ich es einst getan habe), sollte man den Salat unbedingt einmal probieren – man will ja schliesslich nicht das Risiko eingehen, etwas Bombastisches zu verpassen! ...

Dieses Gericht passt dank seiner Frische wunderbar zur Grillade, ich persönlich geniesse es sogar ab und an auch als leichtes Abendessen. Die Zutaten variere ich nach Gusto – manchmal kommt zusätzlich etwas Gurke mit rein, Rucola macht sich ebenfalls super, mal mische ich die Minze frisch gehackt darunter, mal dient sie nur zur Deko. Ausprobieren lohnt sich definitiv!

Hier gibt es noch mehr 10-Minuten-Salatrezepte zur Grillade.

- Fleisch der Wassermelone, grob entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten
- Feta, zerkrümelt oder in Vierecke geschnitten
- Olivenöl
- Weisser Balsamico
- Frische Minzeblätter, fein gehackt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Alle Zutaten vermengen und abschmecken

Dauer ca. 10 Minuten

Bemerkung: Salz benötigt der Salat eigentlich nicht, da der Feta schon recht salzig schmeckt ...