

Wassermelonen-Salat

Zutaten für 2 Personen



- 50 g in der Schale geröstete Pistazien
- 150 g Salatgurke
- 1 kg Wassermelone
- 75 g Fetakäse
- 2 EL weißer Balsam Essig
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 Stiele Pfefferminze

- Wer möchte
- ½ rote Zwiebel
- 2 Stiele Petersilie
- ½ Knoblauchzehe

Zubereitung – 30 Minuten

Pistazienkerne aus den Schalen lösen und hacken. Gurke waschen, putzen und würfeln. Melone in Scheiben schneiden, Fruchtfleisch von der Schale schneiden und würfeln. Käse würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln. Blättchen von den Stielen schneiden und hacken.

Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Essig und Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Melone, Gurke, Zwiebel, Käse, Pistazien, Kräuter und Soße mischen und anrichten.