

Melonen-Salat

So, da bin ich wieder - nach zwei Wochen sehr schöner Pfingstferien startet hier morgen der Alltag. Aber wir befinden uns ja Gott sei Dank auf der Zielgeraden zu den Sommerferien und die paar Wochen werden wir auch noch rum bekommen. Ich hoffe, Ihr konntet Euch auch gut erholen, sofern Ihr Ferien hattet!



Hier gehts nun weiter mit einem echten Sommer-Rezept. Dieser leckere Salat mit Melone, Heidelbeeren und Feta kommt bei uns an heißen Tagen regelmäßig auf den Tisch und ich weiß - so ganz neu am Foodblogger-Himmel ist diese Variante nicht. Aber da sie bei uns seit zwei oder drei Jahren nicht mehr wegzudenken ist, wollte ich es trotzdem mit Euch teilen. Normalerweise benutze ich kein Rezept dafür, aber beim letzten Mal hab ich mir genau aufgeschrieben, wie ich den Salat gemacht habe und hier kommt es:

Zutaten (für 2 Portionen):

- **200 g Wassermelone ohne Schale**
 - **1-2 EL Heidelbeeren**
 - **1-2 EL Feta**
 - **1 EL Zitronensaft**
 - **je 1 Prise Salz und Pfeffer**
 - **nach Belieben etwas gehackte Minze**
-

Die Wassermelone in kleine Würfel schneiden. Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen. Feta zerbröseln oder auch in Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und nach Belieben die Minze dazu geben.



Tipps:

- Wer sich an die Kombi mit Feta absolut nicht heranwagen möchte, der kann ihn natürlich weglassen und hat somit einen süßen, erfrischenden Obstsalat (Salz und Pfeffer dann aber auch weglassen ☐). Oder probiert es doch für den Anfang mal mit Mozzarella? Der schmeckt milder als Feta...

- Mit der Minze vorsichtig umgehen, sie schmeckt sehr intensiv und überdeckt schnell alles andere.
- Viele Rezepte werden auch mit Olivenöl und Balsamico gemacht, uns schmeckt es nur mit Zitronensaft aber am Besten. Probiert es einfach aus.

