

REZEPT

SOMMERSALAT MIT MELONE

» ZUTATEN:

- » 400g Tomaten
- » 1 rote Paprikaschote
- » 1 gelbe Paprikaschote
- » 1 kleine Netzmelone (ca. 600g)
- » 200g Fetakäse
- » 100g geröstete Pinienkerne
- » 1 Bund Petersilie
- » 4 EL weißer Balsamico Essig
- » 1 TL Senf
- » 1 EL Honig
- » 4 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer

» ZUBEREITUNG:

- » Für das Dressing Öl, Balsamico, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Pinienkerne vorsichtig anrösten und zum Abkühlen beiseite stellen. Tomaten und Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden.
- » Melone halbieren und Kerne entfernen. In Spalten schneiden, von der Schale befreien und dann würfeln. Feta in Würfel schneiden und Petersilie kleinhacken. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, mit Dressing übergießen und gut vermischen.
- » Passt hervorragend zu Gegrilltem oder frischem Ciabattabrot.

