

MELONEN-BOWL MIT MINZE UND FETA

DIESER SALAT IST MEIN ERFRISCHENDER SOMMERSCHATZ. ER IST EINFACH UND SCHNELL ZUBEREITET, ÜBERRASCHT JEDEN GAST AUF'S NEUE, IST EXTREM **KÖSTLICH** UND VOR ALLEM **ERFRISCHEND**. WASSERMELONEN SIND EIN IDEALER SOMMERGENUSS, DA SIE, WIE DER NAME SCHON SAGT, ZU 95 % AUS WASSER BESTEHEN. ZUDEM VERSORGEN SIE UNS MIT **VIEL VITAMIN A UND C** SOWIE **EISEN**.

 ZZ: 20 MINUTEN

 SF: 20 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

½ Zuckermelone

½ Mini-Wassermelone
oder ¼ Wassermelone

150 g Feta

80 g schwarze Oliven

3 EL Olivenöl

2 EL weißer Balsamicoessig


Salz

bunter Pfeffer

TOPPING:

½ Bund Minze

1. Mittels eines Eiskugelportionierers kleine Kugeln aus den Melonen ausstechen. Feta in Würfel schneiden. Melonenkugeln mit Feta und Oliven mischen.
2. Mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und buntem Pfeffer marinieren. In Schüsseln anrichten.
3. Blätter der Minze abziehen und fein hacken. Minze über den Salat geben und servieren.

 *To go: Lässt sich gut vorbereiten (Dressing extra transportieren und erst vor dem Essen über die Melone geben).*

