

Für die warmen Tage:

Melonen Feta Salat

- 75 g gesalzene geröstete Pistazien
- 1 Salatgurke
- 2,5 kg Wassermelone (kernarm)
- 150 g Feta light
- 1 rote Zwiebel
- 4 Stiele Minze
- 4 Stiele Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL heller Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 8 Scheiben Baguettebrot
- ganz einfach

1. Pistazienkerne aus den Schalen lösen und grob hacken. Gurke waschen, eventuell schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Melone in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale schneiden, eventuell entkernen und in etwas größere Würfel schneiden. Feta klein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Essig, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren. Öl hinzugeben.. Mit den vorbereiteten Zutaten mischen und anrichten. Baguette dazu essen.