



Wassermelonensalat mit Feta und Gurke

Für 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 min

500 g rote Wassermelone	gut gekühlt, waschen, in Scheiben schneiden, schälen, entkernen und in ½ cm Würfel schneiden.
1 Salatgurke	waschen, abtrocknen und mit Schale längs vierteln, die Kerne mit einem Kaffeelöffel herauskratzen und dann in Scheiben schneiden.
1 Bio Zitrone	heiß abwaschen und trockentupfen. Die Schale mit einem Zestensneider in Streifen abziehen, den Saft auspressen. Die Zitronenschale mit dem Saft und
1 EL natives Olivenöl	und
1 EL Honig oder Agaven-Dicksaft	vermischen. Mit
Pfeffer	und
Fleur de Sel	würzen. Von
2 Zweigen Minze	die Blätter abzupfen und fein schneiden.
	Melone und Gurke in einer Schüssel mit der Minze und dem Dressing mischen und im Kühlschrank ½ Stunde ziehen lassen.
200 g Feta-Käse	Vor dem Servieren würfeln und unter die Melonen-Gurken-Masse heben.
	Schmeckt an heißen Tagen sehr lecker zu Gegrilltem oder Geflügel.

