

Melonen-Feta-Salat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

600 g Wassermelone
600 g Charentaismelone
1 kleine Orange, Saft und Schale
2-3 EL Mangoessigcreme
1-3 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl
250 g Feta
Salz und Pfeffer
einige Blättchen Petersilie oder Koriander für die Garnitur



ZUBEREITUNG

Melonen schälen, Charentais auch entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Orangensaft-, abrieb, Mangoessigcreme, Pfeffer und Zitronensaft vermischen. Dann langsam das Olivenöl unterrühren.

Sauce mit der Melone vermischen.

Erst kurz vorm Servieren leicht salzen.

Feta zerbröseln und über die Melone geben.

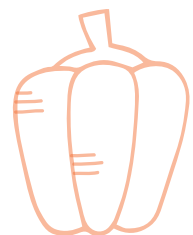
Mit Petersilie oder Koriander garnieren.

Dazu passt Baguette oder ein Landbrot.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE