

Wassermelonensalat mit Oliven und Feta

Was ist das heiß im Moment da draußen, da muss ein erfrischender Salat auf den Tisch. Dafür möchte ich die Gelegenheit beim Schopf packen und Euch meinen Wassermelonensalat mit Oliven und Feta vorstellen. Waaas denkt der ein oder andere von Euch, das passt doch nicht zusammen. Doch, es harmonisiert hervorragend. Einfach mal ausprobieren.







Mein Wassermelonensalat ist schön fruchtig, schmeckt herzhaft-süß und ist eine super Erfrischung bei solch heißen Temperaturen. Nicht nur geschmacklich ist der Wassermelonensalat eine Wucht, sondern auch für das Auge ist er sensationell anzuschauen. Bei dem Anblick läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen, stimmt's?

Vor kurzem hatte ich bei einer Freundin solch einen Salat zum Grillen gegessen. Und das war der Startschuss für meinen Salat, denn er kam bei allen gut an. Vielleicht ist mein Rezept für den einen oder anderen eine Idee für die nächste Grillparty. Ich würde mich freuen!





Rezept für meinen Wassermelonensalat mit Oliven und Feta:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kleine Wassermelone
- 200g Feta
- 100g Oliven grün ohne Stein
- 1 Salatgurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Wassermelonenfruchtfleisch, Salatgurke in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Feta würfeln.
4. Oliven und Frühlingszwiebeln zu der Wassermelone geben.
5. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing zubereiten und über den Salat geben und gut vermischen.
6. Zum Schluss den gewürfelten Feta zugeben und vorsichtig unterheben.

Guten Appetit!







Weitere leckere Salatrezepte:

- [Sommersalat mit gebratenen Avocado](#)
- [Käse Apfel Salat](#)

- [Eier Orangensalat](#)
- [Wurstsalat](#)
- [Blattsalat im Glas mit Erdbeeren und Mozzarella](#)
- [Nudelsalat mit getrockneten Tomaten](#)