



teller quadratisch · 23 x 23 cm · no. 1901/013, teller quadratisch · 29 x 29 cm · no. 1902/013

# KRÄUTERSALAT MIT GEGRILLTER WASSERMELONE UND FETA

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

100 g Baby-Salatblätter, Je 1 Bund Petersilie und Basilikum, 2 EL Sherryessig, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Senf, 4 EL Olivenöl, 600 g Wassermelonenfruchtfleisch (ohne Schale), 200 g Feta (Schafskäse), einige Stiele Minze, ½ TL Chiliflocken

## ZUBEREITUNG:

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie und das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob schneiden und mit den Salatblättern mischen. Den Essig mit Salz, Pfeffer, Senf und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Das Melonenfruchtfleisch entkernen und in Scheiben schneiden. Den Feta in Stücke schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonenscheiben darin auf jeder Seite kurz und kräftig grillen. Auf Teller geben und den Feta darauf verteilen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Chiliflocken über den Feta und die Melone streuen. Nach Belieben einige Saltflakes (Meersalzflocken) und etwas Olivenöl darüber geben. Den Salat mit dem Dressing mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Melonenscheiben anrichten. Dazu passt Weißbrot.

Mein Tipp: Bei diesem Kräutersalat experimentiere ich gerne und kombiniere alles, was ich auf dem Markt finde: Zitronenmelisse, Dill, Estragon, Kerbel aber auch Sauerampfer, Löwenzahn oder Bärlauch. Besonders schön sieht der Salat aus, wenn Sie ihn mit essbaren Blüten wie Stiefmütterchen, Gänseblümchen oder Ringelblumen garnieren.