

GATCH GAP REZEPTE

WASSERMELONENSALAT MIT FETA & MINZE

Zubereitungszeit 5 - 10 min | Für 1-2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

Zubereitung:

1. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Schüssel (28cm) legen
2. Die Wassermelonenstücke in die Schüssel geben.
3. Den Feta-Käse, die gehackte Minze und die dünn geschnittene rote Zwiebel zu den Wassermelonen hinzufügen.
4. Den Zitronensaft, das Olivenöl, Salz und Pfeffer über den Salat geben und vorsichtig vermengen.
5. Optional können Chiliflocken für eine pikante Note hinzugefügt werden.
6. Den Wassermelonensalat für etwa 10-15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
7. Vor dem Servieren nochmals vorsichtig umrühren und auf Teller oder Schüsseln verteilen.
8. Genieße den erfrischenden Wassermelonensalat als Beilage oder auch als leichtes Hauptgericht.

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

Zutaten:

- 4 Tassen Wassermelonenstücke, entkernt und gewürfelt
- 200 g Feta-Käse, in Würfel geschnitten
- Eine Handvoll frische Minzblätter, gehackt
- 1/2 rote Zwiebel, dünn geschnitten
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Chiliflocken (optional)

