



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

simple cooking **Melonen-Feta-Salat** für 4 Personen

500 g Wassermelone
160 g Schaf-Feta
mariniert
6 EL Olivenöl
wer mag Chiliflocken

Wassermelone mit einem guten Messer von der Schale lösen und mittlere, schöne Würfel schneiden. Vorhandene Kerne ggf. vorher entfernen. 4 Teller bereit stellen und darauf die Melonenwürfel verteilen. Die Feta aus der Verpackung nehmen und das Würzöl dabei auffangen. Feta zerbröseln oder würfeln, je nachdem, was Sie so für ein Typ sind. Auf die Melonenwürfel verteilen. Das aufgefangene Würzöl (Lorbeerblatt entfernen) mit dem Olivenöl verrühren. Wer's gerne scharf mag, mahlt sich jetzt noch etwas Chiliflocken dazu und lässt das Öl etwas ziehen, anschließend gut verrühren und über die Salate geben. Mehr braucht es nicht.

Tipp: Das schmeckt auch ohne Chili. Dann aber vielleicht mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer.

Andrea Stark & Easy Abo Bakr | Oberer Grund 2 | 73105 Dürnau
Tel. 07164 903 92 81 | info@bio-stark.de | www.bio-stark.de