

Wassermelonen-Feta-Salat

Zutaten (für 4 Personen)

750 Gramm Wassermelone, sehr kalt

400 Gramm Feta

1 Frühlingszwiebel

ein paar Blätter Basilikum

Olivenöl

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Wassermelone in kleine, mundgerechte Dreiecke schneiden, den Feta über die Melone zerbröseln oder in kleine, nicht zu dicke Rechtecke schneiden.

Frühlingszwiebel längs aufschneiden, in dünne Halbringe schneiden und über die Wassermelone und den Feta geben. Etwas qualitativ gutes Olivenöl darüber geben und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Basilikum kleinschneiden und darüber geben. Sofort servieren.

Zubereitungszeit

Knappe 5 Minuten

Der Israeli und Kochbuchautor Yotam Ottolenghi, der in London arbeitet, empfiehlt, die Melone sehr kalt zu servieren. Recht hat er. Melone nicht chambrieren, erst die eisgekühlte Melone gibt dem Rezept die richtige Sommerfrische.

Quelle: Rezept nach Yotam Ottolenghi, «Genussvoll vegetarisch», Verlag Dorling Kindersley