



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Fruchtiger Feta-Melonen-Salat

ZUTATEN

400 g Fetakäse, feincremig
1 kleine Wassermelone
1 Bund Basilikum

Für das Dressing:

6 EL Olivenöl
6 EL weißer Balsamico Essig
Saft einer Limette
1 – 2 TL Agavendicksaft oder
Akazienhonig
1 TL Lemon & Herb Gewürzsalz
etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Melone schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Feta ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Basilikum waschen und in feine dünne Streifen schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben.
2. Für das Dressing den Essig mit dem Agavendicksaft, dem Limettensaft, dem Lemon & Herb Gewürzsalz und dem Pfeffer verrühren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben und noch einmal kräftig durchrühren, abschmecken und dann vorsichtig unter die Melonenstücke und den Feta heben.

Tipp: Schmeckt auch mit Cantaloupe-Melone.

GUTEN APPETIT!