KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

# WASSERMELONENSALAT MIT FETA UND KRÄUTERVINAIGRETTE

Für 4 Personen

## ZUTATEN

750 g Wassermelone
200 g Salatgurke
100 g Rucola
200 g Feta-Käse
4 Stängel Pfefferminze

Vinaigrette:
1 fein gehackte Schalotte
1 TL fein gehackte Thymianblättchen
½ TL fein gehackte Oreganoblättchen
1 EL gehackte Blattpetersilie
2 EL Zitronensaft
etwas Zitronenschalenabrieb
1–2 EL Rotweinessig
4 EL mildes Olivenöl
1 TL Honig
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Die Melone schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Die Hälften in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rucola waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Rucola-blätter auf eine Platte legen, Gurken-, Melonen- und Fetastücke darauf verteilen.

In einer kleinen Schüssel alle Vinaigrette-Zutaten mischen und würzig abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln und mit Pfefferminzblättchen bestreuen.

Tipp: Etwas gehaltvoller wird der Salat, wenn Sie ihn mit 2 EL gerösteten Pinienkernen oder Salatkerne-Mix bestreuen.