

Radieschensalat mit Wassermelone und Feta

Zutaten:

2 EL Pinienkerne
400 gr Wassermelone
200 gr Radieschen mit Blättern
4 Stängel frische Minze
50 gr Feta
1 TL Olivenöl
2 TL Rotweinessig
Meersalz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 1 Minute rösten, bis sie goldgelb sind, dann zur Seite stellen. Die Wassermelone schälen, von den Kernen befreien und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auch die Radieschen in ganz feine Scheiben schneiden, schöne Blätter dürfen dranbleiben. Nun beides behutsam mit dem Öl und dem Essig anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Melone und Radieschen auf Tellern oder einer Platte flach anrichten, mit den Pinienkernen und den abgezupften Minzeblättern bestreuen. Zum Schluss den Feta über den Salat krümeln, noch eine Prise Pfeffer aus der Mühle dazu.....fertig!

Wir wünschen „Guten Appetit“

