

# Guidohof

demeter



*Frisches  
vom Biohof  
direkt ins Haus*



## Salat mit Wassermelone und Feta

### Zutaten

- 6 El Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Wassermelone, ca. 1,7 kg
- 2 Pk. Feta, á 250 gr
- 3 Stiele Minze, frisch
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 150 gr Oliven, ohne Stein, mit etwas Öl
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

- Zitronensaft in eine kleine Schüssel füllen.
- Zwiebel putzen, schälen und in sehr dünne Ringe hobeln oder schneiden. Die Zwiebelringe zum Zitronensaft geben, mischen und marinieren.
- Die Melone in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und die Schale entfernen. Die Hälften in gleichmäßige Dreiecke schneiden und in eine breite, flache Schüssel geben.
- Feta längs in 2-3 Streifen teilen und ebenfalls in Dreiecke schneiden.
- Minzblättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
- Basilikumblätter grob zerzupfen.
- Die Zwiebelringe mit dem Zitronensaft über die Melonenstücke geben. Feta, Oliven und Minze hinzufügen, das Öl der Oliven darüber gießen und alles vorsichtig vermengen.
- Den Salat mit reichlich Pfeffer würzen.
- Am besten schmeckt der Salat, wenn er etwas Zeit (ca. 30 Min.) zum Ziehen hat, die Basilikumblätter aber erst kurz vor dem Servieren dazu geben.

**Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!**  
**Eure Guidos**