



Salat von der Wassermelone mit Schafkäse in
Salzlake gereift und Minze



Zutaten für 4 Personen

- 1kg reife Wassermelone
- 150g Schafkäse in Salzlake gereift
- 5 Zweige Minze

Für das Dressing:

- 1 EL Oyster Sauce (asiatische Fischsauce)
- 1 kleine scharfe Chilischote
- 1 Limette
- Salz
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung

Die Wassermelone halbieren, von der Schale befreien, entkernen und in Würfel schneiden.

Den Schafkäse in Salzlake gereift in Würfel schneiden. Die Minze fein hacken. Melone Feta und Minze in eine Schüssel geben und mischen.

In einem Glas Oyster Sauce, die gehackte Chilischote, den Saft der Limette, einen halben Teelöffel Salz und großzügig Olivenöl mixen und über den Salat gießen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! 😊