



farmgoodies
So entsteht das Gute

FRUCHTIGER MELONEN- FETA SALAT MIT LEINDOTTERÖL

Erstellt am 04.07.2023

Rezept von Anita Moser alias "Private Taste"

vegetarisch leicht ⌚ 15 min

Erfrischende Sommersalate mit denen man Gäste auch so richtig überraschen kann, solche Rezepttipps gibt's bei Bloggerin Anita Moser ➡ hier ein Melonen-Feta mit unserem beliebten Leindotteröl.



Du brauchst:

1 kg Wassermelone, geschält, würfelig geschnitten
200 g Feta (mager) in Würfel geschnitten

Für das Dressing:

125 ml Multivitamin (oder Orangen) Saft
50 ml Leindotteröl
50-70 ml Wasser
1 EL Agavendicksaft, etwas Chili-Salz
Saft von 2-3 Limetten
Frische Minze klein geschnitten

Zum Toppen:

Geröstete Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Denkbar einfach - Melone und Feta würfelig schneiden und mit dem Dressing marinieren. Eventuell etwas im Kühlschrank ziehen lassen. Et Voilà!

2024 © All Rights Reserved.