

Rezept für einen **Wassermelonen-Feta-Salat** für **12 Personen** – perfekt als sommerliche Beilage:

Wassermelonen-Feta-Salat für 12 Personen

Zutaten:

- **2 große Wassermelonen** (ca. 3–4 kg gesamt), entkernt und in Würfel geschnitten
- **800 g Feta-Käse**, in kleine Würfel gebröckelt oder geschnitten
- **3–4 Gurken**, geschält (optional) und gewürfelt
- **2 rote Zwiebeln**, in feine Halbringe geschnitten
- **1 großes Bund frische Minze**, grob gehackt
- **1 Bund frisches Basilikum** oder Petersilie (nach Geschmack), grob gehackt
- **200 g schwarze Oliven** (z. B. Kalamata), entsteint
- **4–6 EL Olivenöl** (kaltgepresst, hochwertig)
- **Saft von 2–3 Limetten** oder Zitronen
- **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer** nach Geschmack
- Optional: **1–2 TL Honig** für eine milde Süße
- Optional: **ein paar Chiliflocken** für etwas Schärfe

Zubereitung:

1. **Wassermelone, Gurke und Feta** vorsichtig in eine große Schüssel geben.
2. **Zwiebeln, Oliven und Kräuter** untermischen.
3. In einer kleinen Schüssel **Olivenöl, Limettensaft**, ggf. **Honig und Gewürze** zu einem Dressing verrühren.
4. Das Dressing über den Salat geben und **vorsichtig vermengen**, damit der Feta nicht zerfällt.
5. Abschmecken und nach Wunsch nachwürzen.
6. **Gut gekühlt servieren** – am besten frisch, aber auch 1–2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen ist möglich.

Tipp:

- Der Salat kann auch mit **Rucola, Avocado** oder etwas **Balsamicoreduktion** verfeinert werden.