

Melonensalat mit Erdbeeren und Knusper Honeys

Ein herzhaft-süßer Salat mit Fetakäse und Erdbeeren, der toll zum Grillen im Sommer passt.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 ½ kg Wassermelone
100 g Schafskäse oder Fetakäse
250 g Erdbeeren
etwa 3 EL Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Honeys

Marinade:

30 g Ingwer
2 Zweige Pfefferminze
etwa 1 EL Balsamico-Essig
Salz
1 Msp. Chiliflocken
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Vorbereiten:

Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen und in etwa 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Schafskäse in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

2 Marinade:

Ingwer schälen und fein würfeln. Minzeblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Essig, Salz, Chiliflocken, Ingwer mit dem Öl gut verrühren und abschmecken.

3 Salat:

Melonenstücke, Erdbeeren und Schafskäse auf einer Platte verteilen. Die Marinade darübergeben und mit Vitalis bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit Pfefferminzeblättchen verzieren.