Wassermelonensalat mit Feta

Zutaten

- 1500 g Wassermelone
- 300 g Fetakäse
- 35 g Pinienkerne
- 50 g Zitronen
- 2 TL Maggi Gemüse Brühe, Glas
- 2 EL Wasser
- 1 TL Honig, flüssig
- 3 TL Olivenöl
- 5 Stängel Minze
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Wassermelone und Feta-Käse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

3. Für das Dressing: Zitronen auspressen, den Saft mit MAGGI Gemüse Brühe, heißes Wasser, Honig und Olivenöl vermischen.

4. Minze waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.

5. Das Dressing und die Minze über die Melonenwürfel geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pinienkerne garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	308 kcal
Fett	18 g
Protein	11 g

15 Minuten

6 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de