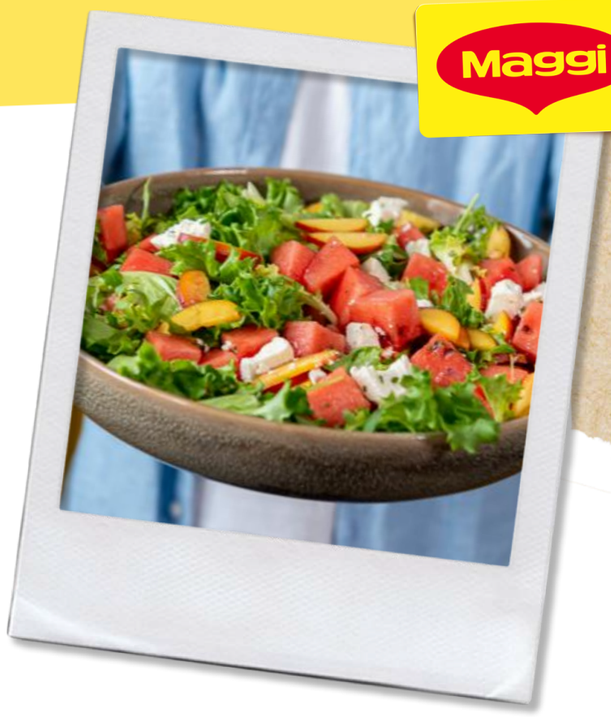

Wassermelonensalat mit Nektarinen und Feta

Zutaten

- 100 g Batavia
- 100 g Rucola
- 900 g Wassermelone
- 300 g Nektarinen
- 150 g Feta-Käse
- 2 Stängel Minze
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 3 TL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 1 TL Ahornsirup
- etwas Salz
- etwas Pfeffer schwarz

Zubereitung

1. Batavia Salat und Rucola putzen, waschen und die Blättchen ggf. etwas kleiner zupfen. Nektarinen in dünne Spalten schneiden. Wassermelone in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden. Feta grob zerbröseln. Minze waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Für das Dressing: gehackte Minze mit Öl, Essig, Ahornsirup und MAGGI Würze verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Salatzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	355 kcal
Fett	21 g
Protein	9 g

15 Minuten

4 Portionen

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