



**Gesamtzeit:** 15 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2 Personen

## Wassermelonen Feta Salat

### Für den Salat:

500 g Wassermelone (Fruchtfleisch)

150 g Feta-Käse

1 Handvoll Frische Minzblätter

### Für das Dressing:

1 Limette, Saft und Zeste

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

Salz, Pfeffer

## Wassermelonen Feta Salat

1.

Wassermelone und Feta würfeln. Minzblätter fein hacken.

Die Wassermelone, den Feta-Käse und die gehackten Minzblätter in eine mittelgroße Schüssel geben.

Für das Dressing den Saft und die Zeste der Limette in eine kleine Schüssel geben. Olivenöl und Ahornsirup

hinzufügen. Gut umrühren, bis alle Zutaten für das Dressing gut vermischt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über den Salat gießen und gut umrühren.