

Melonensalat mit Feta, Parmaschinken, Basilikumblättern und Dressing (vegetarisch)



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

1 reife Honigmelone
200 g luftgetrockneter
Schinken, hauchdünne
Scheiben
400 g Feta
4 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
1 TL flüssiger Honig
4 EL fruchtiges Olivenöl
1 Hand voll Basilikumblätter

Für 4 Personen

Zubereitung:

Die Melone achteln, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und in schmale Spalten schneiden. Auf Teller verteilen. Den Schinken dekorativ darauf verteilen und den Feta darüber bröckeln.

Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren und das Öl unterquirlen. Das Dressing über den Salat träufeln. Die Basilikumblätter auf den Salaten verteilen und diese mit etwas Pfeffer übermahlen.