

Sommersalat (Melone, Avocado, Feta)

Ein leckerer Sommersalat für die heißen Tage, an denen man meist keine Lust auf warmes Essen hat und dazu noch schnell angerichtet ist.

Man kann ihn auch mit etwas Salz würzen. Ich verzichte darauf, da er mir auch so schmeckt.

Meine Zutaten:

¼ Wassermelone
2 Avocado
250 g Fetakäse
Saft von ½ Zitrone
Pfeffer

Olivenöl

Optional:

Kräuter wie Minze,
Zitronenmelisse und
Basilikum

Zubereitung:

Die Wassermelone am einfachsten in Scheiben schneiden, die Schale entfernen und in Würfel schneiden.

Die Avocados mittels Messer in der Mitte rundum bis zum Kern schneiden, den Kern entfernen und das Fleisch der Avocado mit einem Löffel entnehmen.

Das Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.

Der Fetakäse wird auch in Würfel geschnitten.

Die Kräuter entweder in Blättchen zupfen. Da ich im Garten nur großblättrige Kräuter habe, werden sie bei mir geschnitten und mit ein paar Basilikumblättchen garniert.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und den Zitronensaft darüber gießen.

Etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber, sowie etwas Olivenöl und fertig ist ein leckerer Sommersalat.