

Wassermelonensalat mit Feta & Erdbeeren

Wassermelonensalat mit Feta & Erdbeeren

Wassermelonen Salat mit Feta & Erdbeeren ist besonders im Sommer einer meiner absoluten Lieblingssalate. Durch die Wassermelone, besonders wenn diese aus dem Kühlschrank kommt, ist dieser Salat sowas von frisch, da würde ich am liebsten gar nicht aufhören zu essen. Die Erdbeeren machen das Ganze noch ein wenig fruchtiger und in Kombination mit dem salzigen Feta Käse und der würzigen Zwiebel, ist dieser Salat einfach mega und sollte unbedingt ausprobiert werden ☐

Solltet ihr keine Erdbeeren im Haus haben, könnt ihr diese auch gut weglassen. Ich geben auch nicht immer Erdbeeren mit in den Salat und nur die Mischung aus der Wassermelone, dem Käse und der Zwiebel ist schon der Knaller. Manchmal gebe ich dafür auch ein bisschen Rucola und Walnüsse dazu, schmeckt in dieser Kombi auch super lecker. Ebenso verfeinere ich das Dressing manchmal auch mit etwas Knoblauch, Basilikum oder Oregano. Hört sich vielleicht schräg an, schmeckt aber mit der Wassermelone zusammen richtig gut. Den Feta Käse könnt ihr auch noch durch einen Light Käse ersetzen, so spart ihr nochmal ein paar Kalorien, wobei die sich hier ja relativ in Grenzen halten.



BESTSELLER
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

amazon
Jetzt shoppen

Super frisch und fruchtig – Mit frischen Erdbeeren, Wassermelone und Feta Käse

Für den Salat die Wassermelone von der Schale befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Erdbeeren putzen, den Strunk herausschneiden und nach Belieben in Scheiben oder viertel schneiden. Gurke waschen und in Stifte oder Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Feta Käse ebenfalls würfeln, oder mit den Händen zerbröseln.

Essig und Öl zusammen mit etwas Salz und Pfeffer verrühren, über den Salat geben und alles gut miteinander vermengen. Danach sollte der Salat auch direkt verzehrt werden, denn die Wassermelone gibt ordentlich Flüssigkeit ab und sonst schwimmt der Salat quasi in Dressing. Das ist also leider kein Salat, den man stundenlang stehen lassen sollte.

Hier findet ihr weitere Salat Rezepte zum Ausprobieren & Nachmachen



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Roasted Potatoe Salad



Burrata Salat



Spicy Egg Salad



Russischer Salat Olivier



Korean Fried Chicken



Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei



BESTSELLER
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

amazon
Jetzt shoppen

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIERE



Du bist auf der Suche nach neuen Rezepten für einen leckeren Salat? Dann ist unser Buch -Salat Rezepte- genau das richtige für dich! Entdecke 125 abwechslungsreiche Salat Ideen!

[zum Beitrag](#)



Was wäre ein frischer knackiger Salat ohne ein leckeres Dressing? Ein gutes Dressing gibt jedem Salat das besondere Etwas und bringt dazu eine Menge Abwechslung in dein Grünzeug

[zum Beitrag](#)

DIR FEHLT NOCH DAS PASSENDE SALAT-ZUBEHÖR?



WMF Gourmet Schüsselset 4-teilig, Schüsseln für die Küche, Cromargan Edelstahl poliert, 0,75l – 2,75l, Multifunktional



OXO Good Grips Kleiner Salatdressing-Shaker, Schwarz, 250ml



Leifheit Salatschleuder ComfortLine-Serie mit Rechts-/links-Drehmechanismus im Deckel, inklusive Salatschüssel und Sieb



WMF Nuova Salatbesteck Edelstahl 25 cm, klein, Cromargan
Edelstahl poliert, glänzend, spülmaschinengeeignet
