

## Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

1.400 g Wassermelone

100 g Rucola

200 g Globus Feta-Käse

½ Zwiebel, rot

½ Bund Minze

1 Bund Petersilie

1 Saft einer Zitrone

4 EL Globus Olivenöl

Salz und Pfeffer

40 g Pinienkerne, geröstet



4 Personen



ca. 15 Minuten



## Zubereitung:

Die Wassermelone in Spalten schneiden, entkernen. Das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden, würfeln. Den Rucola waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke zupfen. Den Feta-Käse würfeln. Die Zwiebel abziehen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kräuterblättchen abzupfen, grob hacken. Alles in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Über die vorbereiteten Zutaten geben, mischen und abschmecken. Die gerösteten Pinienkerne über den Salat streuen.