



ARBEITSZEIT: 20 MIN



ZUTATEN

Für 4 Portionen:

1.400 g Wassermelonen
100 g Rucola
200 g Feta-Käse
40 g geröstete Pinienkerne
1 Zitrone
1/2 rote Zwiebel
1/2 Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zuerst die Wassermelone in Spalten schneiden und die Kerne entfernen.

Das Fruchtfleisch aus den Wassermelonenschalen schneiden und in kleine Stücke würfeln. Den Rucola gründlich waschen, tupfen und ihn trocken in kleine Stücke zupfen. Anschließend den Feta-Käse würfeln und die Zwiebel hauchdünn schneiden.

Alles in eine große Schüssel geben und vermischen.