

# Wassermelonensalat mit Feta und Zitronendressing

## FOODBOX



### Zutaten für 2 Personen

- › ½ Wassermelone;  
ca. 500 g Fruchtfleisch
- › 300 g Gurke
- › 100 g Feta
- › 50 g schwarze Oliven; Glas;  
entsteint
- › 1 Hand voll Minze
- › 1 Zitrone
- › 2 EL Olivenöl
- › Salz/Pfeffer

### Zubereitung in 20 Minuten

- 1 Wassermelone in Spalten schneiden, Fruchtfleisch aus der Schale schneiden und würfeln. Dabei die Kerne entfernen.
- 2 Gurke waschen, schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden.
- 3 Feta würfeln. Oliven abtropfen lassen. Minze abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
- 4 Zitrone halbieren und auspressen. Mit Öl, Salz und Pfeffer verquirlen.
- 5 Wassermelone, Gurke, Oliven, Feta und Minze mit dem Dressing in einer Schüssel locker vermengen.
- 6 Salat abschmecken und servieren.

