

# **Frischer Sommersalat mit Wassermelone, Zwiebeln und Feta**

## **Zutaten:**

Eisbergsalat  
200 g Feta-Käse (alternativ: Mozzarella)  
2 Scheiben Wassermelone  
1 rote Zwiebel

für die Vinaigrette:

40 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl  
40 ml Weißwein- oder Balsamicoessig  
2 TL mittelscharfer Senf  
2 TL Honig (alternativ: Zucker)  
1 TL Salz  
2 TL Petersilie

2 kleine Knoblauchzehen oder Pulver

## **Zubereitung:**

Den Salat klein rupfen, gut waschen und trocknen.

Den Käse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Wassermelone von Schale und Kernen befreien und in Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Für die Vinaigrette die Zutaten in ein verschließbares Glas (Marmeladenglas eignet sich hervorragend) geben und gut schütteln.

Die Vinaigrette gut mit dem Salat vermengen und sofort servieren.

**Guten Appetit!**