



Wassermelonensalat von Sidi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.alnatura.de/de-de/kochen-und-geniessen/rezeptsuche/wassermelonensalat-mit-feta>

2.0 Stück Melonen	Ca. 2kg Wassermelone, Melone von der Schale befreien und in mittelgroße Würfel schneiden.
1.0 kg Zwiebel	in feine Röllchen schneiden
120 g Oliven	schwarze Oliven, müssen wir aber nicht unbedingt nehmen ;)
6.0 g Minze (frisch)	Minze oder Petersilie, Oliven in Scheiben schneiden, Minze oder Petersilie grob hacken, zur Melone in die Schüssel geben und noch einmal vermischen.
5.0 dl Olivenöl	EL
2.0 Liter Balsamico-Essig	EL!
1.0 g Salz	etwas Meersalz
1.0 g Pfeffer	etwas Pfeffer
1.0 g Rohrzucker	etwas Rohrzucker. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer eine Salatsoße anrühren, über die Melonen gießen, gut vermischen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
360 g Feta (griechischer Schafskäse)	Den Feta grob zerbröseln und über den Salat geben. Sofort servieren.