



Griechischer
Oliven-Feta-Salat
auf gegrillter Wassermelone mit Aioli

Oliven-Feta-Salat auf gegrillter Wassermelone

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|--------|------------------|--------|------------------|
| 600 g | Wassermelone | 4 EL | Oliven |
| 150 g | Cherrytomaten | 4 | Knoblauchzehen |
| 200 g | Feta in Lake | 50 g | Petersilie |
| 1 Bund | Frühlingslauch | 1 EL | Thymian |
| 4 EL | Heller Balsamico | 100 ml | Milch |
| 300 ml | Sonnenblumenöl | 1,5 TL | Senf |
| 2 EL | Zitronensaft | | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

1. Wassermelone in ca. 8 cm lange Rechtecke schneiden und auf Küchenpapier für mindestens 1 Stunde kühlen.
2. Milch, Sonnenblumenöl, Senf und Zitrone sowie den Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und von unten nach oben zu einer Mayonnaise mixen.
3. Oliven, Tomaten, Petersilie und Feta vermengen. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit Aioli verfeinern.
4. Wassermelone aus dem Kühlschrank in eine heiße Grillpfanne geben und rösten. Auf einer Platte anrichten.