



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.