



Rezepte > Mittagessen

Galia-Melonen-Salat mit Feta

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🥣 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Galiamelone	1 St.
Feta	150 g
Dill, frisch	15 g
Bio Limetten	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Oliveneöl	4 EL
Cranberries, getrocknet	50 g

Zubereitung

1. Melone halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen, vierteln und Fruchtfleisch mithilfe eines Schälers in Streifen schneiden. Fruchtfleisch mithilfe eines Schälers in Streifen schneiden. Feta grob mit den Händen zerbröseln. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Limetten halbieren und Saft auspressen.

2. In einer Schüssel Limettensaft mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Melonenscheiben auf einer Platte verteilen, Feta, Cranberries und Dill darüberstreuen. Limettendressing löffelweise über dem Galia-Melonen-Salat mit Feta verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	269 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g