

Liebe Köch*innen,

der etwas andere Grillsalat. Obwohl – mittlerweile ist dieser Salat schon recht bekannt, aber nach wie vor einer meiner Liebsten. Vor allem, weil er sehr schnell zubereitet und nicht schwer im Magen liegt. Perfekt für einen warmen Sommertag!

Die Süße der Wassermelone harmoniert super mit dem herzhaften Feta. Die Gurke fügt sich mit ihrer grün sanften Aromatik gut ein, während die rote Zwiebel Farbe und Schärfe beisteuert. Das dankbare Beiwerk aus gutem Olivenöl, etwas Balsamico und wenig Gewürzen bestätigt diese Frische und die zügige Zubereitung.

Zum über Hitze jammern ist es auf jeden Fall noch zu früh. Wenn es nach mir geht, dürfen jetzt gerne warme Temperaturen in Deutschland ankommen und sich dann irgendwo bei 24 Grad einpendeln. Nach Rücksprache mit dem Ackerteam ist diese Aussage auch aus landwirtschaftlicher Sicht haltbar. Bei dieser Außentemperatur (oder wärmer) schmeckt mir der Salat am besten – und dann bitte schön gekühlt aus dem Kühlschrank ;)



Zutaten

für eine Schüssel am Grillbuffet

- 1 kleine Wassermelone (etwa 1 kg)
- 300 g Feta
- 1 rote Zwiebel
- 1 Schlangengurke
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Wassermelone, Zwiebel und Gurke schälen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten nun in einer Schüssel vermengen.