



Fruchtiger Rucola-Salat

Zubereitung

- 1 Nüsse ohne Fett rösten und grob hacken. Beiseitestellen.
- 2 Rucola waschen, abtropfen lassen, eventuell etwas zerzupfen. Melone von der Schale befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden.
- 3 Für die Vinaigrette Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- 4 Vorbereitete Zutaten mit der Vinaigrette mischen. Die Minze waschen, Blättchen abzupfen. Feta fein würfeln und zusammen mit der Minze über den Salat streuen.

Zutaten

für 4 Portionen

- 100g Haselnüsse
- 1 Bund/Schale Rucola
- 1/2 Wassermelone (ca. 600g Fruchtfleisch)
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL heller Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Stiele Minze
- 150g Feta