

# Wassermelonensalat \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 20 Personen

Quelle: <https://www.alnatura.de/de-de/kochen-und-geniessen/rezeptsuche/wassermelonensalat-mit-feta>

4.0 Stück Melonen	Ca. 2kg Wassermelone, Melone von der Schale befreien und in mittelgroße Würfel schneiden.
200 g Frühlingszwiebeln	in feine Röllchen schneiden
240 g Oliven	schwarze Oliven, müssen wir aber nicht unbedingt nehmen ;)
12 g Minze (frisch)	Oliven in Scheiben schneiden, Minze grob hacken, zur Melone in die Schüssel geben und noch einmal vermischen.
2.0 g Salz	etwas Meersalz
2.0 g Pfeffer	etwas Pfeffer
2.0 g Rohrzucker	etwas Rohrzucker. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer eine Salatsoße anrühren, über die Melonen gießen, gut vermischen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
4.0 Stück Zitronen	Saft über den Salat geben.
720 g Feta (griechischer Schafskäse)	Den Feta grob zerbröseln und über den Salat geben. Sofort servieren.