

## Melonensalat mit Chili und Feta

Zutaten für 2 Personen:

1/2 kleine Zuckermelone  
(Sorte Cantaloupe, im Idealfall Charentais)  
1/2 Miniwassermelone  
1/2 Salatgurke oder eine Feldgurke  
1/2 TL Chilipaste  
2 TL alter Balsamico  
80 g Feta  
Saft einer 1/2 Limette  
Schale einer kleinen Zitrone  
4 EL Olivenöl  
einige Zweige Minze  
Fleur de Sel



### Zubereitung:

Die Melonen in Würfel schneiden.

Von der Gurke mit einem Sparschäler einige feine Streifen schneiden (pro Person 4-6) und den Rest klein würfeln.

Die Zuckermelonenwürfel mit Limettensaft und Chilisauce verrühren. *(Wer gerne sehr scharf isst, kann natürlich die Chilimenge dementsprechend erhöhen).*

Die Wassermelonenwürfel mit 2 TL Balsamico vermengen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Melonen- und Gurkenwürfel sowie Gurkenröllchen auf einem Teller anrichten und mit Fleur de Sel bestreuen.

Feta zerbröseln und auf den Melonenwürfeln verteilen. Etwas Olivenöl darüber träufeln.

Die Zitronenzesten abschälen, einige Minzblätter hacken und zum Anrichten über den Salat streuen.