

## Brotsalat mit Melone und Feta-Käse

Frisch, herzhaft, knusprig - dieser Salat ist der perfekte Auftakt für einen genussvollen Sommerabend. Saftige Wassermelone, salziger Feta und geröstetes Brot sind die Zutaten für diese leichte und leckere Mahlzeit.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 Mittelgroße Tomaten  
8 gelbe Cherry-Tomaten  
1 Salatgurke  
100 g grüne entsteinte Oliven  
4 Scheiben Melone (400 g Fruchtfleisch)  
150 g Feta-Käse  
200 g Ciabatta oder Baguette  
40 g Butter  
2 EL Olivenöl  
6 Blätter Minze  
6 Blätter Basilikum

### DRESSING:

1 TL Senf  
1 TL Agavendicksaft  
2 EL Weißer Balsamico-Essig  
6 EL Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Rote Tomaten vierteln, Cherry-Tomaten halbieren  
Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden  
Melone schälen, in mundgerechte Stücke schneiden  
Oliven in Scheiben schneiden  
Feta-Käse würfeln  
Minze und Basilikum hacken  
Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen  
Ciabatta/Baguette in grobe Würfel schneiden (ca 2 - 3 cm)  
In Butter und Öl bei mittlerer Flamme goldbraun rösten  
Auf Küchentrepp abtropfen lassen

Für das Dressing alle Zutaten in ein verschließbares Glas geben und 20 Sekunden kräftig schütteln, über den Salat geben, zum Schluss das geröstete Brot unterheben