

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