

WASSERMELONE MIT FETACREME

Lecker



ZUBEREITUNG

Die Wassermelone in mundgerechte Würfel schneiden. Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. In einem kleinen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und darin die Zwiebelstreifen 3 Minuten blanchieren. Das Wasser abgießen und die Zwiebelstreifen im Topf mit Weißweinessig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die Zitronenschale zur Hälfte abreiben und die restliche Schale mit einem Sparschäler abschälen. Die Schalenstreifen in feine Streifen schneiden. Nun die Zitrone halbieren und auspressen. 1 EL Zitronensaft zu den Zwiebeln geben und verrühren.

Für die Fetacreme den Feta in eine mittelgroße Schüssel geben, Mascarpone, Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer ergänzen und alles mit dem Pürierstab zu einer glatten Creme verrühren. Erneut abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Zum Servieren den Salat und die Wassermelonenwürfel auf einer Servierplatte verteilen. Die Heidelbeeren und Zitronenschalenstreifen locker darüber streuen. Die Basilikumblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls über die Platte verteilen. Nun auch die marinierten Zwiebelstreifen samt Vinaigrette über der Melone verteilen. Hier und da Kleckse der Creme auf den Salat setzen, mit Honig beträufeln und genießen.

ZUTATEN

- 100 g Rucola oder Pflücksalat
- 1000 g Wassermelone (ohne Schale)
- 100 g Heidelbeeren
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zweige Basilikum
- 1 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Honig

Für die Fetacreme:

- 200 g Feta
- 250 g Mascarpone
- ¼ TL Salz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Sparschäler, Feinreibe, mittelgroße Schüssel, Pürierstab, große Servierplatte