Rezept

Feta-Melonen-Häppchen

Ein Rezept von Feta-Melonen-Häppchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** großes Stück Wassermelone (ca. 600 g)
- **1** unbehandelte Limette
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- **150 g** Feta
- 6-8 Zweige Thymian
- 1-2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Melone im Kühlschrank gut kühlen. Schale und unreifes weißes Fruchtfleisch wegschneiden. Es bleiben ca. 300 g reifes rotes Fruchtfleisch übrig. Das Fruchtfleisch erst in dünne Scheiben, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Den Feta in ähnlich große Scheiben schneiden.

2. Die Limette heiß abwaschen. Die Schale abreiben oder mit dem Zestenreißer abziehen und sehr fein hacken. Den Saft der Limette auspressen. Thymian abspülen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen und ebenfalls sehr fein hacken.

3. Melone mit dem Limettensaft beträufeln. Pfeffer darüber mahlen. Auf jedes Melonenstück ein Stück Feta legen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Thymian und Limettenschale bestreuen. Nochmals pfeffern und sofort servieren.