

## Rezept

# Wassermelonen-Feta-Salat mit Pistazien-Minz-Pesto

Ein Rezept von Wassermelonen-Feta-Salat mit Pistazien-Minz-Pesto, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 großes Stück</b> Wassermelone (ungeputzt; ca. 500 g)	<b>1 EL</b> Limettensaft
<b>40 g</b> Rucola	frisch gemahlener grüner Pfeffer
	<b>100 g</b> Fetakäse

### Pistazien-Minz-Pesto:

<b>40 g</b> geröstete, gesalzene Pistazien in der Schale	<b>4-5 Stängel</b> glatte Petersilie
<b>4-5 Stängel</b> Minze	<b>2 TL</b> Limettensaft
<b>1 TL</b> Agavensirup	Salz
frisch gemahlener grüner Pfeffer	<b>1 EL</b> Pistazienöl (ersatzweise Olivenöl)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 24 g F, 11 g EW, 19 g KH

## Zubereitung

1. Die Melone schälen und entkernen. Es sollten ca. 350 g Fruchtfleisch übrigbleiben. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Limettensaft beträufeln, pfeffern und etwas durchziehen lassen.
2. Die Pistazien aus den Schalen lösen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, einige Minzeblättchen beiseitelegen, die restlichen Kräuter grob hacken.
3. Pistazien und Kräuter mit dem Limettensaft im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern. Die zunächst krümelige Mischung in eine Schüssel geben, mit Agavensirup, Salz und Pfeffer würzen. Dann das Öl untermischen.
4. Rucola verlesen, abbrausen und trocken schleudern. Die Stiele abknipsen. Die Rucolablätter auf zwei Teller verteilen.
5. Den Feta trocken tupfen, zerbröckeln und vorsichtig mit den Melonenstücken mischen. Die Mischung auf dem Salatbett verteilen und das Pistazien-Minz-Pesto in Klecksen daraufsetzen. Den Salat mit den restlichen Minzeblättchen garnieren.