

VINOS



Ensalada de Sandía

Zutaten für 4 Personen

1 kg Wassermelonen- Fruchtfleisch	2 Limetten
200 g Feta	3 Orangen
50 g Pinienkerne	1 rote Zwiebel
25 g Ingwer	4 EL Ahornsirup
1 Gurke	1 Handvoll Basilikumblätter
	Nach Belieben: Salz & Pfeffer schwarze Oliven

1. Als Erstes die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen.
2. Nun die Wassermelone und die Gurke in kleine mundgerechte Würfel schneiden, die Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen.
3. Im Anschluss den restlichen Saft aus den Orangenhäuten pressen, die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln und den Feta klein schneiden.
4. Für das Dressing: Ingwer schälen und fein reiben und die Limetten auspressen.
5. Nun den Limetten- und Orangensaft mit Ingwer und dem Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Alle Zutaten vermischen und mit dem Dressing marinieren.
7. Ca. 15 Minuten ziehen lassen und garniert mit schwarzen Oliven servieren

¡Buen Provecho!