

WASSERMELONEN FETA SALAT

MIT CONDIMENTO MELA



WASSERMELONEN FETA SALAT

MIT CONDIMENTO MELA



Patrizia

ZUTATEN (Mengenangaben nach Gusto):

- Wassermelone
- Feta
- OLIO CLASSICO
- CONDIMENTO MELA
- MEERSALZ BUNTER PFEFFER

TOPPING:

- Minze
- Pinienkerne
- rote Zwiebel

ZUBEREITUNG:

Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten und auskühlen lassen. Ein Dressing aus **OLIVENÖL CLASSICO**, **CONDIMENTO MELA** und **MEERSALZ BUNTER PFEFFER** rühren (Verhältnis Olivenöl, Condimento ca. 1:3). Feta und Wassermelone in Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und das Dressing darüber geben. Die rote Zwiebel fein würfeln und nach Gusto zusammen mit der Minze und den Pinienkernen über den Salat geben.

BUON APPETITO!

Mehr Informationen zu unseren Produkten
gibt es auf: www.PATRIZIA.de

