KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Salade méditerranéenne de pastèque et feta

Si rapide, si délicieux et puis si sain ! Le mélange subtil de sucré et de salé donne du peps à cette délicieuse salade de pastèque. Nous utilisons la pastèque, mais bien sûr n'importe quel melon peut être utilisé selon le goût.

Temps de préparation: 15 min.

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kg Pastèque (ou melon de saison)
350 g Fromage feta
2 pincée Paprika
2 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
3 pièce 3-5 tiges de menthe fraîche
2 c.à.s. Olives noires
1 pièce Oignon

Préparation

Coupez la pastèque en petits cubes.

Coupez ensuite l'oignon doux (ou l'oignon rouge) en rondelles très fines et ajoutez-le. Mélangez le tout avec l'huile d'olive.
Ajoutez les olives noires marinées et assaisonnez avec tap de corti (le piment de Majorque). N'utilisez pas de sel car la feta est suffisamment salée.

Émiettez-la en morceaux avec vos doigts ou coupez-la en cubes et incorporez-la.

Cueillir la menthe (ou le basilic selon le goût) en petits morceaux et en parsemer les assiettes à la fin.

Les pignons de pin grillés ou les amandes salées/épicées conviennent comme garniture.

Bon profit !