QUINOASALAT MIT WASSERMELONE UND FETA

für 2 Personen

ZUTATEN

160 g Quinoa
2 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie
150 g milden Feta
400 g Wassermelone
2 EL Olivenöl
Abrieb einer Bio-Limette
Chiliflocken
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Quinoa in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich abspülen, um potentielle Bitterstoffe zu entfernen. Nach Packungsanweisung zubereiten und anschließend zum Auskühlen beiseite stellen.

2. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe und die Wassermelone in Würfel schneiden. Die Petersilie grob hacken und den Feta grob bröseln.

3. Die Frühlingszwiebeln, die Petersilie, den Limettenabrieb und das Olivenöl vermischen und mit dem Quinoa verrühren. Mit etwas Salz und Chiliflocken abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Wassermelone und den Feta vorsichtig unterheben.