

# Monatsrezept Mai

---

## Feta-Melonen-Salat mit Chili und Minze

### Zutaten für 4 Personen:

800 g reife Wassermelone ( ohne Schale gerechnet )

200 g Feta

5 zweige Minze

Zum Abschmecken: 1 kleine scharfe Chili, 1 Limette, Salz & Olivenöl

Oystersauce oder Fischsauce

### Zubereitung:

Die Melone entkernen (oder gleich eine kernlose Melone kaufen) und in Würfel schneiden, genauso den Feta. Die Minze grob schneiden und mit den Melonen- und Fetawürfel in eine Schüssel geben und mischen.

In einem Glas die Fischsauce oder Oystersauce mit großzügig Olivenöl, den Saft einer Limette, einer Chilischote und einen ½ Teelöffel Salz mixen - über den Salat gießen - fertig.

Guten Appetit!