



SANDWICH MIT GEGRILLTER WASSERMELONE UND FETA

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 rote Frühlingszwiebel
- Rotweinessig, zum Abschmecken
- 4 Scheiben gegrillte Wassermelone
- 200 g Feta
- 1 Kopfsalatherz
- 1 Beefsteak-Tomate
- ½ Knoblauchzehe
- Weißweinessig, zum Abschmecken
- Salz, zum Abschmecken
- eine Prise Chilischote, nach Geschmack
- Natives Olivenöl extra
- frische Basilikumblätter
- Salatblätter, zum Garnieren
- 8 schwarze Taggiasca-Oliven, entkernt
- Kapern, zum Garnieren

Eine köstliche, farbenfrohe Vorspeise oder leichte Mahlzeit, die sich perfekt für ein Abendessen im Freien in den heißen Sommermonaten eignet.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und mit Salz und ein paar Tropfen Rotweinessig abschmecken.

Die Wassermelonenscheiben halbieren und so zuschneiden, dass acht Quadrate in der Größe eines kleinen Sandwiches entstehen.

Die Wassermelone auf beiden Seiten grillen.

Jedes Wassermelonengquadrat in 2 Dreiecke halbieren; auf die Hälfte der Dreiecke eine Scheibe Feta und eine Scheibe rote Zwiebel legen.

Jedes Sandwich mit den übrigen 8 Dreiecken bedecken und für jede Portion 2 Dreiecke auf einzelne Teller legen.

Auf jeden Teller ein Salatblatt garnieren und die Sandwiches darauf platzieren.

Die Tomate fein hacken, mit dem zerdrückten Knoblauch, einer Prise Salz, einigen Tropfen Weißweinessig, 2 Esslöffeln Öl und der Chilischote anmachen.

Das Tomatendressing über die Sandwiches träufeln und mit Basilikumblättern garnieren.

Jeden Teller mit ein paar Salatblättern, 2 entsteinten Oliven und den Kapern verzieren.
Guten Appetit!

