

# Marinierter Feta mit Melone

**Saison:** Frühsommer bis Herbst

**Zeitaufwand:** 20 Minuten

Für 4 Personen

1 Frühlingszwiebel

½ Bund Thymian

1 Peperoncino (Pfefferschote)

4–5 Esslöffel Olivenöl

200 g Feta

1 Melone mit orangefarbenem Fruchtfleisch (z. B. Cavaillon, Cantaloupe)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls hacken. Alles mit dem Olivenöl mischen.

2 Den Feta je nach Konsistenz in kleine Würfel schneiden oder zerbröckeln. Sorgfältig mit der Olivenölmarinade mischen.

3 Die Melone vierteln und die Kerne entfernen, dann das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden und in gut 1 cm grosse Würfel teilen.

4 Melonenwürfel und Feta in tiefen Tellern anrichten. Alles mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

**Beilage:** Baguette oder warmes Knoblauchbrot.

**Tipp:** Auch Wassermelone schmeckt in dieser Kombination gut.

## Was man vorbereiten kann

Der marinierte Feta und die Melonenwürfel können bereits am Vorabend zubereitet werden, sodass man sie vor dem Essen nur noch anzurichten braucht. Unbedingt genügend früh aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie beim Servieren nicht eiskalt sind.

## Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht

Die Rezeptmenge halbieren oder der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

Mit Familie  
Sonnig  
= leckes ☺

## Feta

Dieser traditionell aus Griechenland stammende Schafmilchkäse wird heute auch bei uns hergestellt, und zwar sowohl aus Kuhmilch wie auch aus Schaf- oder Ziegenmilch oder aus einer Mischung verschiedener Milchsorten. Er reift rindenlos in einer Salzlake und reicht von fester über krümelige bis zu cremiger Konsistenz. In seiner Heimat genießt man Feta zu jeder Jahreszeit, mit frischem Brot, Tomaten und Oliven oder im Salat. Er kann auch paniert und gebacken mit einer Tomatensauce serviert werden. Sobald Feta nicht mehr in der Salzlake liegt, muss er rasch, das heisst innerhalb von 2–3 Tagen konsumiert werden.



