

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Brot Salat mit Melone und Feta

- ☺ 8 dicke Scheiben Ciabatta vom Vortag
in Würfel schneiden
- ☺ 3 El Olivenöl
in einer Pfanne erwärmen und
- ☺ 3 Knoblauchzehen
auspressen und zusammen mit den Brotwürfeln goldbraun rösten.
Anschließend
- ☺ bis 100g Pinienkerne
fettfrei rösten
- ☺ 80 g Rucola
putzen und auseinander zupfen
- ☺ 400 g Wassermelone
(ohne Schale gewogen) und
- ☺ 200 g Feta
in mundgerechte Würfel schneiden
- ☺ eine Handvoll Basilikumblätter
hacken

Dressing

- ☺ 2 EL Zitronensaft
- ☺ 1 TL Senf
- ☺ 1/2 TL Honig
- ☺ Salz und Pfeffer
- ☺ 4 El Olivenöl

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥
Deine Petra*