

Tabletalks

Ananassalat mit Feta

Ein wunderbares Rezept für ein Buffet...



- 1** Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2** Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Anschließend zur Ananas geben.
- 3** Chilischote waschen, trocken tupfen, Kerne entfernen und klein hacken. Zum Salat zugeben.
- 4** Limette heiß waschen, trockenreiben und die Schale mit einem Zestenreißer fein abreiben. Anschließend ausdrücken. Saft und Schale ebenfalls in die Schüssel geben und unterheben.
- 5** Minze kalt abbrausen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen und in kleine Streifen schneiden. Unter den Salat mischen.
- 6** Salat mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann den Schafskäse darüber „bröseln“. Alles noch einmal gut durchmischen.

Zutaten

- ca. 500 g frische Ananas
- 1 große, rote Zwiebel
- 1 frische rote Chilischote
- 1 Bio-Limette (Schale und Saft)
- 1 Bund frische Minze
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- 200 g Schafskäse / Feta

Guten Appetit!