Gegrillter Wassermelonen-Romanasalat

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	260 kcal / 1090 kJ		
Eiweiß:	7 g	Fett:	20 g
Kohlenhydrate:	11 g		

Zubereitung:

1. Salatherzen putzen, vierteln und mit Olivenöl einstreichen. Salatviertel auf dem heißen Grill ca. 1 Minute von jeder Seite grillen, dann auf eine Servierplatte legen. Melone in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben ebenfalls mit Öl einstreichen und 2-3 Minuten von jeder Seite grillen. Melone in Stücke teilen und zum Salat auf die Servierplatte legen.
2. Feta in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Walnüssen über den Salat streuen. Essig mit restlichem Öl verquirlen und über den Salat träufeln.

Zutaten für 4 Portionen :

2	Romanasalatherzen
2 EL	Olivenöl
1/3	Wassermelone (500 g)
100 g	Feta
50 g	kalifornische Walnüsse
1 EL	Weißweinessig
	Salz
	Pfeffer