

# Dinkelsalat

## mit Wassermelone, Feta und Haselnüssen

**FÜR 4 Portionen**

**ZEIT** 25 Minuten

**ZUTATEN**

250 g Dinkel geschält

1 l Gemüsebrühe

50 g Haselnusskerne

200 g Wassermelone

150 g Feta

40 ml Olivenöl

1 TL Brecht Salatgenuss Sommer-Dressing

Saft und Schale einer halben Zitrone

Brecht Ur-Steinsalz

Brecht Pfeffer schwarz

2 Zweige frische Minze



**ZUBEREITUNG**

1. Dinkel nach Packungsanleitung in der Brühe weich kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und grob hacken.
3. Die Wassermelone in mittelgroße Würfel und den Feta in kleine Stücke schneiden.
4. Olivenöl mit Zitronensaft und Brecht Salatgenuss Sommer-Dressing vermischen und alles mit Brecht Ur-Steinsalz und Brecht Pfeffer schwarz abschmecken.
5. Den lauwarmen Dinkel mit Melone, gerösteten Haselnüssen und Feta in einer großen Schüssel vermischen. Das Dressing darüber geben, alles gut vermengen und gegebenenfalls abschmecken.
6. Gehackte Minze über den fertigen Salat streuen.