

Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum

Du suchst nach einem erfrischenden Fingerfood für das nächste Buffet, Grillfest oder Picknick? Dann kommen Melonen-Feta-Spieße gerade recht. Denn die sind nicht nur herrlich fruchtig, sondern lassen sich auch super vom Spieß knabbern ohne von der Wassermelone klebrige Hände zu bekommen. Das Beste? Ein separates Dressing aus Minze und Limettensaft, dass du dir vom Reinbeißen frisch drüber träufeln kannst.



Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (12 Spieße): 1 kleine Wassermelone (circa 2,8 Kilo) | 500 Gramm Feta | 24 Basilikumblätter | 4 Esslöffel Olivenöl | 4 Esslöffel Limettensaft | 1 Esslöffel getrocknete Minze | 1 Teelöffel Salz



Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (20 Minuten): 1. Melone in circa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. 2. Kreise ausstechen, den Rest direkt vernaschen. 3. Feta in 24 Würfel schneiden. 4. Je drei Melonenkreise mit zwei Stück Feta und zwei Basilikumblättern auf einen Holzspieß aufspießen. 3. Olivenöl, Limettensaft, Minze und Salz zu einem Dressing vermengen. 4. Dressing nebst den Spießen servieren, sodass jeder seinen Spieß frisch vor dem Verzehr damit beträufeln kann.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Melone](#), mehr [Rezepte mit Feta](#) und [weiteres Fingerfood](#) entdecken!

Nährwerte/Spieß: 176 Kalorien | 12,6 Gramm Fett | 11,1 Gramm Kohlenhydrate | 6,9 Gramm Eiweiß