École du Goût



GEGRILLTE WASSERMELONE

INGREDIENTS

Zutatenliste für 4 Portionen

1 Wassermelone

3 EL Haselnüsse

1 Limette

1 Bund Minze

2 EL Bauner Zucker

PREPARATION

Zubereitung

Wassermelone vierteln und anschließend in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Garnierung Haselnüsse grob hacken. Limette abwaschen und die Schale abreiben. Limette halbieren und beiseitelegen.

Minze waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Haselnüsse, Limettenabrieb und Minze in einer Schüssel mit Zucker vermischen.

Die Wassermelone auf den Grill legen und 2-3 Minuten pro Seite grillen. Vom Grill nehmen und mit der Haselnussmischung garnieren.