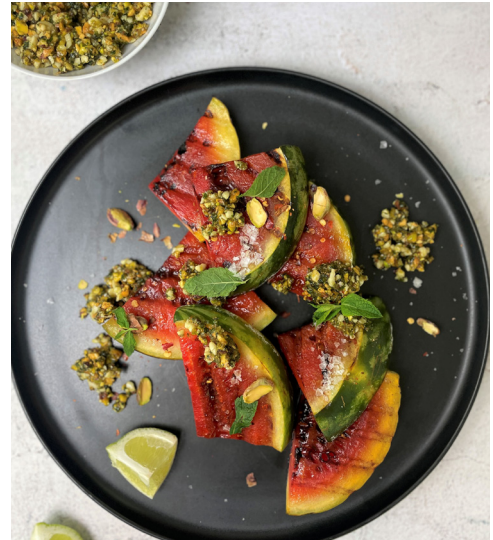


GEGRILLTE WASSERMELONE

Lecker



ZUBEREITUNG

Die halbe Wassermelone längs halbieren und etwa 1,5 cm dicke Scheiben aus den Vierteln schneiden. Die Limette abreiben, halbieren und auspressen. Den Limettenabrieb, die Hälfte des Limettensafts, Zucker, Pistazien sowie Minzblätter und 5 EL Pflanzenöl in einen Zerkleinerer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Erneut mit restlichem Limettensaft abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Die Melonenecken mit Pflanzenöl einpinseln, eine Grillpfanne stark erhitzen und die Melone darin von beiden Seiten anrösten, sodass die Ecken ansehnliche Grillstreifen bekommen. Nun direkt servieren und dafür mit dem Pistazien-Minzpesto garnieren sowie mit ein paar Chili- und Salzflöcken bestreuen.

ZUTATEN

½ Wassermelone
1 Bio-Limette
1 EL Rohrzucker
½ TL Chiliflocken
½ TL Salzflöcken
60 g Pistazien, geröstet und gesalzen ohne Schale
8 Zweige Minze
5 + 2 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl
optional als Dekoration: 2 EL Pistazien und 1 Zweig Minze

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse, Backpinsel, Grillpfanne, Zerkleinerer