

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Gegrillte Wassermelone & Watermelon Mojito Spritz

Zutaten:

Gegrillte Wassermelone mit Feta & Chili-Honig Zutaten:

600 g Wassermelone (in Spalten oder dicke Scheiben geschnitten)
150 g Feta
2 EL Honig
1 kleine rote Chili, fein gehackt
1 TL Limettensaft
Frische Minze zum Garnieren

Watermelon Mojito Spritz Zutaten:

500 g Wassermelone (püriert und durch Sieb gestrichen)
8 cl weißer Rum (optional)
1 Limette (Saft)
8–10 Blätter Minze
1 TL Rohrzucker
Mineralwasser oder Prosecco zum Auffüllen
Eiswürfel

Zubereitung:

Gegrillte Wassermelone mit Feta & Chili-Honig Zubereitung :

Melonenscheiben auf dem Grill (oder in Grillpfanne) beidseitig kurz anrösten.
Honig mit Chili und Limettensaft verrühren.
Melone anrichten, Feta darüberbröseln und mit Chili-Honig beträufeln.
Mit frischer Minze garnieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Watermelon Mojito Spritz Zubereitung:

Melonenpüree mit Limettensaft und Zucker verrühren.

Minze leicht andrücken und ins Glas geben.

Rum zugeben (wenn gewünscht).

Eis dazugeben, mit Sprudelwasser oder Prosecco auffüllen.

Umrühren und mit Minze und Melonenkugel garnieren.