

# REZEPT STUDIO 2



## Gegrillte Wassermelone mit Grillkäse und Olivensalsa

### Für die Olivensalsa

#### ZUTATEN

5 EL Olivenöl  
100 g Cherrytomaten  
¼ Paprika rot  
200 g entsteinte Kalamata Oliven  
Saft und Schale von ½ Zitrone  
2 Schalotten  
50 g Basilikum  
Salz, Pfeffer  
60 ml Öl

### Für die Wassermelone

#### ZUTATEN

4 Scheiben Melone in ca 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
2 EL Olivenöl  
etwas Minze  
Salz, Pfeffer

200 g Feta oder Halloumi

#### ZUBEREITUNG

Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. In eine Schüssel geben. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.

Alle anderen Zutaten fein würfeln und mit der Marinade verrühren.

Den Grill für direkte Hitze und ca. 220 °C vorheizen und die Melone auf beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen.

Den Halloumi in Scheiben schneiden und ebenfalls 3 Minuten pro Seite grillen. Bei Feta ist es besser, diesen in einem Gemüsekorb zu grillen.

Die Gegrillten Melonen mit dem Käse anrichten und die Salsa darüber geben.

Dann sofort servieren.