

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.