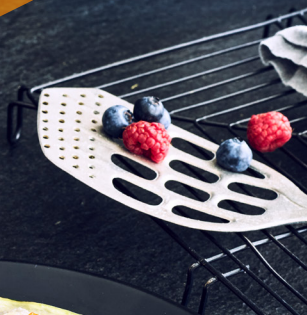


GEGRILLTE WASSERMELONE MIT PFIRSICH MARACUJA CREME





GEGRILLTE WASSERMELONE MIT PFIRSICH-MARACUJA CREME



Für 2 Portionen: 50 g Heidelbeeren, 50 g Himbeeren, 50 g Mandeln, mit Haut, 2 Stiele Zitronenmelisse, 300 g Wassermelone, kernlos, 150 g Frischkäse (12 % Fett), 2 EL Schwartz Pfirsich & Maracuja

Utensilien: Grill, Brett, Messer

Zubereitung:

- 1 Grill vorheizen. Beeren verlesen und bei Bedarf waschen. Mandeln grob hacken. Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.
- 2 Eine ca. 2 cm dicke Scheibe aus der ganzen Melone schneiden und von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten heiß grillen.
- 3 Melone vom Grill nehmen und mit Frischkäse und Konfitüre bestreichen. Beeren, Mandeln und Melisse darauf verteilen. Melone vierteln und servieren.

Tipp: Gegrillte Wassermelone ist ein perfektes Dessert für den Sommer!



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM