



Wassermelone mit Ziegenfrischkäse (4 Personen)

Zutaten

1kg	Wassermelone
200g	Ziegenfrischkäse
1 TL	Orangensaft
2 EL	Honig
1 Prise	Salz
	Fein gehackte Blätter Basilikum
	gehackte Walnüsse nach Belieben
	rosa Pfefferbeeren nach Belieben

Zubereitung:

Grill für direkte Hitze vorbereiten. Wassermelone in 4 dicke Scheiben schneiden, dabei größere Kerne entfernen. Ziegenfrischkäse mit Orangensaft, Honig, Salz und Basilikum verrühren.

Grillrost fetten und Wassermelone direkt bei ca. 200 °C von beiden Seiten grillen. Wassermelone vom Grill nehmen und auf Desserttellern anrichten. Mit Frischkäsecreme toppen und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Nach Belieben noch mit rosa Pfefferbeeren garnieren.

Tipp:

Rosa Pfefferbeeren sind besonders aromatisch und eignen sich ideal als Gewürz für Fisch- und Fleischgerichte, für Fruchtsorbets und Desserts. Auch zum Raclette ist der rosa Pfeffer empfehlenswert.