

Gegrillte Wassermelone mit Limetten-Minz-Zucker

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Wassermelone in dreieckige Stücke schneiden und mit Pflanzenöl einstreichen. Auf dem heißen Rost pro Seite 2 1/2 Minuten grillen.

- 4 -

Wassermelone vom Rost nehmen, mit Limetten-Minz-Zucker bestreuen und servieren.

Zutaten für 6 Portionen

1/2 Wassermelone
1 Limette
4 Esslöffel brauner Zucker
1 Handvoll Minzblätter
2 Esslöffel Pflanzenöl

Wassermelone kann einiges - sogar grillen lässt sie sich! Und dank Limetten-Minz-Zucker gibt es zu ihrem saftigen Geschmack noch eine ordentliche Portion Frische, so wird sie zum krönenden Abschluss jeder Grill-Session.

- 1 -

Grill auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Limettenschale abreiben. Minze sehr fein hacken und mit Limettenabrieb und Zucker vermengen.

- 3 -