



GEGRILLTE WASSERMELONE MIT FRISCHKÄSE UND LIMETTENDRESSING



15 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

| | |
|---------------|--|
| 1 | kleine Wassermelone(n) ohne Kerne |
| 50 g | Pinienkerne |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1/2 EL | Limettensaft |
| 2 TL | Agavendicksaft oder Honig |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| 2 Packung(en) | Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g) |

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



GEGRILLTE WASSERMELONE MIT FRISCHKÄSE UND LIMETTENDRESSING



15 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Wassermelone(n) halbieren und in Scheiben schneiden. Auf den heißen Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz grillen, abkühlen lassen. Die Schale der Wassermelone entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
3. Olivenöl, Limettensaft und Agavendicksaft/Honig verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Wassermelonenwürfel geben, vermengen und kurz ziehen lassen.
4. Den Salat auf Teller verteilen, mit einem Teelöffel kleine Nocken aus dem Petrella Kräuter formen und auf den Salat geben. Mit gerösteten Pinienkernen bestreut servieren.