



Gebratene Wassermelone mit Schafkäse

Zutaten:

1 Wassermelone
Himbeeren
Kürbiskerne
Schafskäse
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Limetten
Honig
Chilipulver
Minze
Olivenöl



Zubereitung:

Stellen sie zwei Pfannen auf und erwärmen diese. Nun aus der Melone eine dicke Scheibe, ca. 3-4 cm abschneiden. Aus einem Dessertring zwei kleine runde „Melonentörtchen“ ausschneiden. Aus dem Rest der Melonenscheibe schneiden Sie kleine Würfel für die spätere Dekoration aus.

Die Melonenscheiben braten Sie nun am besten in einer geriffelten Pfanne langsam an. Nach einiger Zeit wenden. Salzen und pfeffern.

Für die Marinade geben Sie bitte Kürbiskerne in die warme Pfanne und braten diese ohne Öl an. Nun eine Zwiebel in kleine Würfel, ebenso eine Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden. Nun in die Pfanne mit Kürbiskernen etwas Öl geben, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und gut anschwitzen.

In die angebratenen Zwiebelmasse geben Sie nun 1-2 Esslöffeln Honig und pressen die Limetten darüber aus. Salzen, pfeffern, Chilli dazu und gut alles miteinander verrühren und einreduzieren. Die Himbeeren ebenfalls hinzugeben, evtl. etwas Wasser hinzugeben und alles einkochen lassen, danach zur Seite stellen.

Die fertig angebratene Wassermelone in einen tiefen Teller geben, die Marinade darüber, als Topping ein gutes Stück Schafkäse darauf und mit etwas Honig benetzen. Garnieren mit frischen, italienischen Kräutern und Kernen. Fertig. Eignet sich auch sehr gut als Vorspeise beim Grillabend.



**FRANKEN
FERNSEHEN**