

Wassermelonen-Zucchini-Türmchen mit Feta-Creme, Pesto

Für zwei Personen

Für die Wassermelone:

1 kl. Wassermelone, kernlos 4 EL Sojasauce 2 EL Agavendicksaft
0,5-1 EL dunkler Balsamicoessig

Für die Zucchini:

$\frac{1}{2}$ Zucchini Öl

Für die Feta-Creme:

1 Zitrone, Abrieb 60 g Feta 1 EL Quark
1-2 EL Naturjoghurt 1 TL getrock. Thymian Salz

Für das Pesto:

4-5 Zweige Zitronenmelisse 4-5 Zweige Basilikum 10 g Parmesan
1 EL Cashewkerne Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

90 ml Milch 1-2 TL getrock. Rosmarin 150 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver Salz Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 EL geschälte Pistazien

Für die Wassermelone:

Die Wassermelone in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden, dann mit einer runden Ausstechform ausstechen. Diese Scheiben ebenfalls halbieren, dass sie ca. 1 cm dick sind.

Sojasauce, Agavendicksaft und Balsamicoessig verrühren.

Melonenscheiben in eine heiße Grillpfanne geben und von beiden Seiten grillen, bis eine gute Bräunung sowie Grillstreifen sichtbar sind. Dann von beiden Seiten mit der Marinade einstreichen und nochmal kurz karamellisieren lassen.

Auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Brett legen und abtropfen lassen, ggf. Küchenrolle erneuern und abtupfen.

Für die Zucchini:

Zucchini in sehr dünne Scheiben schneiden, mit wenig Öl bepinseln und anbraten. Auf Küchenpapier abkühlen und abtropfen lassen.

Für die Feta-Creme:

Feta, Quark, Joghurt und Thymian in einen Mixer geben und mixen.

Creme mit Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für das Pesto:

Parmesan reiben. Zitronenmelisse, Basilikum und Cashewkerne in einen Mixer geben und so lange Olivenöl dazugeben, bis eine Pesto ähnliche Masse entsteht. Mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig kurz ruhen lassen, dann dünn ausrollen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Für die Fertigstellung:

Pistazien hacken. Wassermelone, Zucchini und Feta-Creme abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Am Ende einen Klecks Feta-Creme auf das Türmchen geben und mit Pistazien bestreuen.

Barbara Blome am 23. Juli 2024