

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Parmaschinken

Für zwei Personen

Für die Wassermelone:

$\frac{1}{4}$ Wassermelone Salz

Für das Basilikum-Öl:

1 Knoblauchzehe 4 EL Olivenöl 1 EL Pinienkerne

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Sch. Parmaschinken 100 g Feta 1 Zweig Minze

Für die Wassermelone:

Eine Grillpfanne vorheizen. Wassermelone schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ohne Öl in eine heiße Grillpfanne legen und von allen Seiten grillen, bis sie ein schönes Grillmuster und leichte Röstaromen hat.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Beides in ein hohes Gefäß geben, Olivenöl hinzufügen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Mit in das Gefäß geben und kurz mitpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Feta zerbröseln und mittig auf zwei Tellern verteilen. Gegrillte Melonenstücke darauf platzieren. Basilikum-Öl rundherum träufeln. Je eine Scheibe Parmaschinken locker danebenlegen. Mit frischen Minzblättern garnieren.

Mario Kotaska am 08. August 2025