



© AdobeStock_620495902

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Anna T. Wieser

.....

Zutaten

Wassermelone

.....

1 Wassermelone

.....

1 PRISE Salz

.....

Olivenöl zum Anbraten

.....

frische Minze

.....

Schafskäse-Eis

.....

300 G Schafskäse

.....

200 G Milch

1 TL	Honig
------	-------

1 TL	Salz
------	------

ETWAS	Zitronensaft
-------	--------------

200 G	geschlagenes Obers
-------	--------------------

Nüsse zum Garnieren	
---------------------	--

Zubereitung

Wassermelone

1. Melone vierteln und in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Salzen und in Olivenöl anbraten oder auf den Grill legen.

Garzeit eher kurz halten, damit die Melone nicht zerfällt.

3. Mit Minze und dem Eis anrichten.

Schafskäse-Eis

1. Alle Zutaten vermengen und das geschlagene Obers untermischen.
2. In einer Eismaschine gefrieren lassen.
3. Mit Nüssen garnieren und genießen.