



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.