



Rezeptkarte

Feta auf gegrillter
Wassermelone
mit Vilgis Wasser

Feta auf gegrillter Wassermelone mit Vilgis Wasser

Zutaten (4 Personen):

400 g Fetakäse, ½ Wassermelone (4 Scheiben Ø 12 cm, 1,5 cm dick), 2-3 TL Vilgis Wasser, 40 g Pistazien grob gehackt, 60 g Pinienkerne, Mini-Basilikum, dunkler Balsamessig (alt/gerEIFt), Olivenöl, Fleur de sel, Salz

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Die Pinienkerne im Ofen bei 160°C Heißluft ca. 10-12 Minuten goldbraun rösten, dabei ab und zu schwenken. Den Fetakäse zwischen den Fingern in eine Schüssel zerbröseln. Die Wassermelone in vier ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Messer rund herum von der Schale lösen. Die Scheiben sollten einen Durchmesser von ca. 12 cm haben. Die Scheiben beidseitig leicht mit Salz würzen und anschließend auf einer Grillplatte sehr heiß von beiden Seiten angrillen bis ein schönes Grillmuster entsteht. Die gegrillte Melone auf die Teller setzen, gleichmäßig mit Vilgis Wasser bestreuen und etwas abkühlen lassen. Restliche Zutaten bereitstellen und zuerst den geriebenen Feta auf den Melonenscheiben gleichmäßig verteilen. Nun mit Balsamessig und Olivenöl leicht benetzen. Die gerösteten Pinienkerne und die gehackten Pistazien verteilen. Nochmals mit etwas Vilgis Wasser bestreuen und mit Fleur de sel ganz leicht salzen. Mit Basilikumspitzen gleichmäßig garnieren und sofort servieren.