

Melonen-Tomaten

-Carpaccio

Bio Kochbox KW 33



Melonen-Tomaten -Carpaccio



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- ½ Zitrone
- ¼ Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehen
- ½ Mini-Wassermelone
- 175 g Cocktailtomaten
- ½ Feta

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone abreiben. Zitrone halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine heiße (Grill-) Pfanne legen, bis die Hälften schön gebräunt sind. Petersilie und Knoblauch grob hacken und zusammen mit einer Prise Salz im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Olivenöl und den Saft der gegrillten Zitrone zugeben und zu einem Dressing verrühren.

Nochmals mit Salz abschmecken. Wassermelone vierteln, schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden. Tomaten waschen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. In ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. Melonenscheiben leicht überlappend auf einer großen Salatplatte oder Portionstellern anrichten. Die Tomaten-spalten darauf verteilen.

Mit dem Dressing beträufeln. Feta fein zerkrümeln und zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale über das Carpaccio streuen.