

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal

Professional

## Gegrillter Wassermelonensalat mit Feta

Griß di Rezepte

Grillen

Kalorienarm

Schnelle Küche

Sommer

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die geviertelte Wassermelone in circa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne (geht auch am Griller) stark erhitzen. Melonenscheiben ohne Fett kurz angrillen (je Seite ca. 1–2 Minuten).

Radieschen waschen und fein hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing Olivenöl, Zitronen- oder Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer aus der Mühle verrühren.

Feta mit verschiedenen passenden Ausstechern ausstechen. Die Fetascheiben leicht in Kristallzucker tauchen, dann relativ rasch in einer heißen Pfanne anbraten (max. 15 Sekunden). Die angebratenen Wassermelonenstücke mit dem Feta, Radieschen, Dressing, Kresse und der Minze auf den Tellern anrichten und mit einem Radieschen garnieren.



### ZUTATEN

½ mittlere Wassermelone

2 Pkg. Fetakäse à 150 g

4 Stück Radieschen

1 Packerl Kresse

etwas Minze

Dressing:

3 EL Olivenöl

1 EL Limetten- oder Zitronensaft

1 TL Honig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 ganze Radieschen