

REZEPT DER WOCHE

Gegrillte Wassermelone mit Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:

Wassermelone 0,5 Stück, Schafskäse 1Päckchen, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Wassermelone in Dreiecke schneiden und auf den Grill legen. Nach ca. 7-10 Minuten wenden.
2. In der Zwischenzeit den Schafskäse bröseln.
3. Wenn die Wassermelone gewendet wurde, den Schafskäse auf den Wassermelonenstücken verteilen und mit Salz & Pfeffer bestreuen.
4. Ca. weitere 5 Minuten auf dem Grill lassen, damit der Käse Wärme bekommt. Anrichten & genießen.

[Knolles Markt wünscht einen Guten Appetit!](#)