

Gegrillte Melone

mit Limette, Minze
und Schokoeis



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

½ Wassermelone, 1 Limette,
2 EL Olivenöl, 3 Stiele Minze,
4 Kugeln Eiscreme Schokolade,
2–3 EL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Grill aufheizen. Die halbierte Wassermelone in kleine Tortenstücke schneiden. Limette auspressen und den Saft mit dem Olivenöl vermischen. Melonenstücke mit der Marinade einpinseln.

2. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

3. Melonenstücke von jeder Seite für 2 Minuten grillen. Mit jeweils einer Kugel Eis auf Desserttellern anrichten. Mit Minzblättern und gehackten Pistazien anrichten.