

CAPRESE-SALAT MIT GEGRILLTER MELONE



Zutaten für 4 Personen:

- 700g Cantaloupe Melone
- 3 EL Olivenöl
- 50ml Balsamicoessig
- 150g Datteltomaten
- 200g Büffelmozzarella
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Balsamicoessig in einem kleinen Topf einköcheln lassen bis er eine sirupartige Konsistenz erlangt. Bei Seite stellen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Melone schälen, Kerne entfernen und die Melone in Spalten schneiden. Diese mit 1 EL Olivenöl bepinseln und auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 4 Minuten rösten. Melone auf einen Teller oder eine Platte legen.

Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella in Stücke zupfen und mit den Tomaten zu den gegrillten Melonenspalten auf den Teller/die Platte geben.

Alles mit Balsamico und restlichem Olivenöl (2 EL) beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Basilikum garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!