

MELONENCARPACCIO

Rezept für 4 Portionen

Menge	Zutaten
1	Honigmelone
0,5	Cataloupe Melone
0,5	Galiamelone
0,25	Wassermelone
10 g	Basilikum, frisch
2	Limetten
2 EL	Pinienkerne
Prise	Salz
Prise	Pfeffer, schwarz
3 EL	Olivenöl



ZUBEREITUNG

- 1) Die Melonen halbieren und Kerne mit einem Löffel herauskratzen.
- 2) Die Melonen vierteln und das Fruchtfleisch von der Schale schneiden.
- 3) Das Fruchtfleisch mithilfe eines Sparschälers oder einer Küchenreibe in dünne Streifen schneiden.
- 4) Das Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 5) Die Limetten halbieren und den Saft auspressen.
- 6) In einer Pfanne Pinienkerne bei mittlerer Stufe fettfrei ca. 2 Min. anrösten.
- 7) Die Melonenstreifen auf einer Platte abwechselnd anrichten
- 8) Basilikumblätter und Pinienkerne darüber verteilen.
- 9) Das Melonencarpaccio kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl beträufelt servieren.