

DATAGROUP GRILLEVENT



Melonenkaltschale mit Burschetta

Dessert (für 4 Personen)

FÜR DAS BRUSCHETTA

- 12 Baguettescheiben
- 1 Avocado
- 6 Kirschtomaten
- Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

FÜR DIE MELONENKALTSCHALE:

- 2 kleine Honigmelonen
- 10 Stängel Basilikum (die schönen Blätter für die Dekoration zurücklassen)
- 3 EL Honig
- 30 g brauner Rohrzucker
- Saft von 3 Limetten (davon 2 vorher fein abreiben; Schale zum Verzehr geeignet)
- 200 g griechischer Joghurt
- Salz
- 2 rote, milde Chilis, klein geschnitten ohne Kerne
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)

Das Brot in 12 Scheiben schneiden. Knoblauch fein würfeln und zum Olivenöl geben. Tomaten und Avocado würfeln. Brotstücke mit der Knoblauch-Olivenöl-Mischung bepinseln und auf den Grill in die indirekte Hitze legen. Die Tomaten-Avocado-Würfel mit Olivenöl, Salz Pfeffer und Basilikum würzen und abschmecken. Kurz ziehen lassen, anschließend die Tomaten-Avocado-Mischung auf den Brotstücken verteilen.

Melone halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Jetzt das Fruchtfleisch für die Einlage ausschaben, so dass die Melonenschale ganz bleibt. Für die Einlage die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte des Melonenfruchtfleisches mit den restlichen Zutaten vermischen und mit einem Stabmixer oder Standmixer fein mixen. Die Melonenwürfel auf die 4 Melonenschalen verteilen, mit der Melonensuppe auffüllen und mit dem Bruschetta servieren. Mit den Basilikumblättern ausgarnieren.