KAUFMANN
EVENTS MIT BISS

WASSERMELONE MIT GRILLIERTEM FETA

Salatsauce	
3 EL Aceto balsamico	
1 EL Sojasauce	
6 EL Olivenöl	
1 KL Honig	
½ Limette, Saft	
1 kleine Knoblizehe, gepresst	
Salz	
Pfeffer	mischen
Marinierter Feta	
Alufolie	
200 g Feta	den Feta in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Mitte der Alufolie legen
4 EL Olivenöl	darüberträufeln
2 getrocknete Chili	zerdrücken und darüberstreuen, das Päckli gut verschliessen
	Grillieren
	Kleine Hitze
	4-5 Min., der Käse soll nur warm sein und nicht zerlaufen
	Anrichten
¼ Wassermelone	in 2 cm breite Scheiben schneiden, Schale entfernen und auf die Teller legen, den warmen Feta auf die Wassermelone legen
Salz	
Pfeffer	würzen
80 g Jungblattsalat	waschen, neben der Wassermelone anrichten, die Salatsauce darübergeben