



**Le SUPERBE**
1862

Grillierte Wassermelone

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ergibt: 6–8 Portionen

Zutaten: 1 Wassermelone / 200 g Raclette in Scheiben / 2–3 Zweige Minze / Haselnüsse

- Wassermelone je nach Grösse achteln oder vierteln, diese Schnitze in 3–4cm dicke Scheiben schneiden.
- Scheiben für wenige Minuten auf den Grill legen, dann mit Käse belegen und warten, bis der Käse etwas verlaufen ist.
- Für das gewisse Etwas mit frischer Minze und gehackten Haselnüssen garnieren.

Haselnüsse schmecken besonders fein, wenn sie geröstet werden: Dazu gehackte Haselnüsse in ein kleines feuerfestes Schälchen geben, auf den Grill stellen und von Zeit zu Zeit ein wenig schütteln.