



MELONEN-SPIESS MIT GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Aus der Melone 4 Dreiecke schneiden und den Grillkäse jeweils in 2 Dreiecke halbieren.
2. Melone und Grillkäse aufspießen und von jeder Seite 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.
3. Für das Yuzo Gel den Yuzo Saft, Limette, Honig und Basilikum aufmixen und mit Agar Agar zu einem Gel abbinden.
4. Auf den gegrillten Spieß geben und mit geröstetem Sesam garnieren.



ZUTATEN

4

Für den Spieß:

2 Stück (à 75g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
1 Stück	kleine Wassermelone
2 EL	gerösteter Sesam

Für das Yuzo-Gel

Für das Yuzo-Gel:	
	Yuzo-Saft (alternativ Zitronensaft)
	Limette
	Honig
	Agar Agar
	Basilikum