



Melone mit Feta und Basilikum

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	10 Min.
Portionen	4

Zubereitung

- 1 kg Galiamelone
- 1 kg Wassermelone
- 1 Bund Basilikum
- 2 Zitronen

Melonen schälen und in gleichmässige Würfel schneiden. Melonenwürfel separat in je einen Vakuumbutel geben. Basilikum waschen. Zitronenschale abschälen und auspressen.

In jeden Vakuumbutel ein halbes Bund Basilikum und den Saft und die Schale von einer Zitrone geben. Vakuumbutel auf Stufe 3 vakuumieren und für 4 Stunden im Kühlschrank lagern.

- Olivenöl
- 300 g Feta
- Fleur de Sel

Melonenwürfel aus den Vakuumbuteln nehmen und auf einer Platte anrichten. Feta etwas zerbröseln, darüberstreuen, mit Fleur de Sel würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zubehör

- 2 Vakuumbutel

