



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 Vakuumierbeutel geben. Basilikum waschen. Zitronenschale abschälen und auspressen.

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

Olivenöl
300 g Feta
Fleur de Sel

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

Zubehör

2 Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019

