



GEGRILLTE WASSERMELONE MIT LIMETTEN-MINZ-ZUCKER

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 20 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

½ Wassermelone
1 Limette

1 Dose BBQianer Sweet IT Gewürzmischung
2 El Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

- Limettenschale abreiben. Minze sehr fein hacken und mit Limettenabrieb und Zucker vermengen.
- Wassermelone in dreieckige Stücke schneiden und mit Pflanzenöl einstreichen. Auf dem heißen Rost pro Seite 2 1/2 Minuten grillen.
- Wassermelone vom Rost nehmen, mit Limetten-Minz-Zucker bestreuen und servieren.