

# Honigmelone in Frischkäse-Bacon

FLEISCH

FISCH

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR 4444 PERSONEN

- 1 reife, süße Honigmelone
- 8 lange Scheiben Bacon
- 5 TL Kräuterfrischkäse
- 16 Zahnstocher



## ZUBEREITUNG

- die Honigmelone halbieren und entkernen, anschließend in mundgerechte, längliche Stücke schneiden
- Baconstreifen einzeln nebeneinander auslegen
- Frischkäse auf dem Bacon verstreichen und die Streifen anschließend halbieren
- die Melonenstücke mit dem Frischkäse-Bacon umwickeln
- die Bacon-Enden jeweils mit einem Zahnstocher fixieren
- den Grill mit DER SOMMER HIT Buchen Grill-Holzkohle auf etwa 200 bis 220 °C erhitzen und die umwickelte Melone indirekt mit geschlossenem Deckel grillen bis der Bacon knusperbraun gebacken ist

## Tipp!

Um die Frucht sollten maximal zwei Lagen Bacon liegen, damit der Fruchtgeschmack nicht überlagert wird. Gut geeignet sind auch frische Pfirsich- und Birnenspalten oder Trockenfrüchte.