

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.