



Rezept für 6 Personen

Scampi & Gegrillte Melone & Burrata

1 Wassermelone	Grillpfanne richtig Aufheizen.
1/2 Limette	Limette waschen, abreiben und dann den Saft auspressen.
2 EL Honig	Honig dazu geben und vermischen.
2 EL Sonnenblumenöl	Melone in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
Salz	Die Scheiben von beiden Seiten mit Öl einstreichen und leicht salzen und von beiden Seiten grillen.
	Auf eine Platte legen und mit der Marinade bestreichen.
6 Scampi (8/12)	Scampi aus der Schale pellen, Darm entfernen und waschen.
1/2 TL Piment d'espelette	Etwas trocken tupfen.
1 Knoblauchzehe	Piment d'espelette, gepressten Knoblauch, Olivenöl Salz & Pfeffer verrühren und über die Scampi geben.
2 EL Olivenöl	Auf einer Grillpfanne kurz und kräftig grillen.
Salz & Pfeffer	
1 Bd. Basilikum	Basilikumblätter mit Limettensaft pürieren.
1/2 Limette	Dann das Olivenöl zugeben und mit Salz & Pfeffer würzen.
4 EL Olivenöl	
Salz & Pfeffer	
Burrata	Burrata abtropfen lassen und mit den Händen halbieren.
Pinienkerne	Pinienkerne Goldgelb in einer Pfanne anrösten und etwas klein hacken.