



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Sommer

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Anna T. Wieser

.....

## Zutaten

### Wassermelone

.....

1 Wassermelone

.....

1 PRISE Salz

.....

Olivenöl zum Anbraten

.....

frische Minze

.....

### Schafskäse-Eis

.....

300 G Schafskäse

.....

200 G Milch

---

1 TL            Honig

---

1 TL            Salz

---

ETWAS        Zitronensaft

---

200 G         geschlagenes Obers

---

Nüsse zum Garnieren

---

## Zubereitung

1. Melone vierteln und in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Salzen und in Olivenöl anbraten oder auf den Grill legen.

Garzeit eher kurz halten, damit die Melone nicht zerfällt.

3. Mit Minze und dem Eis anrichten.
1. Alle Zutaten vermengen und das geschlagene Obers untermischen.
2. In einer Eismaschine gefrieren lassen.
3. Mit Nüssen garnieren und genießen.