

## GEGRILLTE WASSERMELONE

---

### Zutaten

- Wassermelone soviel ihr wollt
- Himalaya Salzflakes
- Erdnuss-Öl
- Geräucherter Indischer Tigerpfeffer
- Chili Gewürzmischung
- Limettenzesten
- Koriander

### Zubereitung

Die Wassermelone in Dreiecke von ca. 2-3cm Dicke schneiden, von beiden Seiten leicht mit dem Öl bestreichen und salzen, 10 Minuten ruhen lassen. Den Grill gut aufheizen und die Wassermelonen-Scheiben bei starker direkter Hitze auf den Rost geben. Von jeder Seite ca. 2-3 Minuten grillen, so dass sich ein Grillmuster abzeichnet und Röstaromen entstehen. Vom Rost nehmen, etwas Pfeffer darüber geben, ebenso die Chili eurer Wahl in Ringe geschnitten, frisch geraspelte Limettenzesten und Koriandergrün. Abbeissen und den Sommer geniessen!

