

WASSERMELONEN-TATAKI MIT FETA UND FRISCHER KIWI & JALAPEÑO SALSA



ZUTATEN

10 

- 1 kg Wassermelone
- 300 g Feta-Käse
- 200 g Bresc Kiwi & Jalapeño Salsa

ZUBEREITUNG

Schneiden Sie die Wassermelone in schöne gerade Stücke. Die Wassermelone vakuumieren und 12 Stunden lang stehen lassen. Die Wassermelone aus dem Vakuum nehmen und trocken tupfen. Die Wassermelone rundherum mit einem Gasbrenner anbrennen. Schneiden Sie dünne Scheiben und legen Sie diese auf einen Teller legen. Feta-Käse über die Wassermelone bröckeln und die Kiwi-Jalapeno-Salsa darauf verteilen. Mit gerösteten Haselnüssen und passender Kresse garnieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Kiwi und Jalapeño
Salsa 1000g