

Melone vom Grill

Sommerzeit ist Grillzeit! Etwas Leichtes für Hinterher oder einfach für Zwischendurch.

Zutaten:

500 g Wassermelone
1 TL Zimt gemahlen
1 Pck. Rum-Vanillinzucker
150 g Zucker
30 g zerlassene Butter
Vanilleeis

Zubereitung:

Die Schale der Melone entfernen und die Melone in kleine Schiffchen schneiden.
Den Zimt und den Rum Vanillin Zucker gut mit dem Zucker vermischen.

Melonenstücke mit der zerlassenen Butter bestreichen und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Die Stücke etwa 5 Minuten in einer Aluschale von jeder Seite grillen (die Melone kann auch im Sandwichgrill oder in der Grillpfanne zubereitet werden).

Zum Anrichten die Melonenstücke auf einen Teller legen, mit etwas zerlassener Butter beträufeln, mit der Zuckermischung bestreuen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.