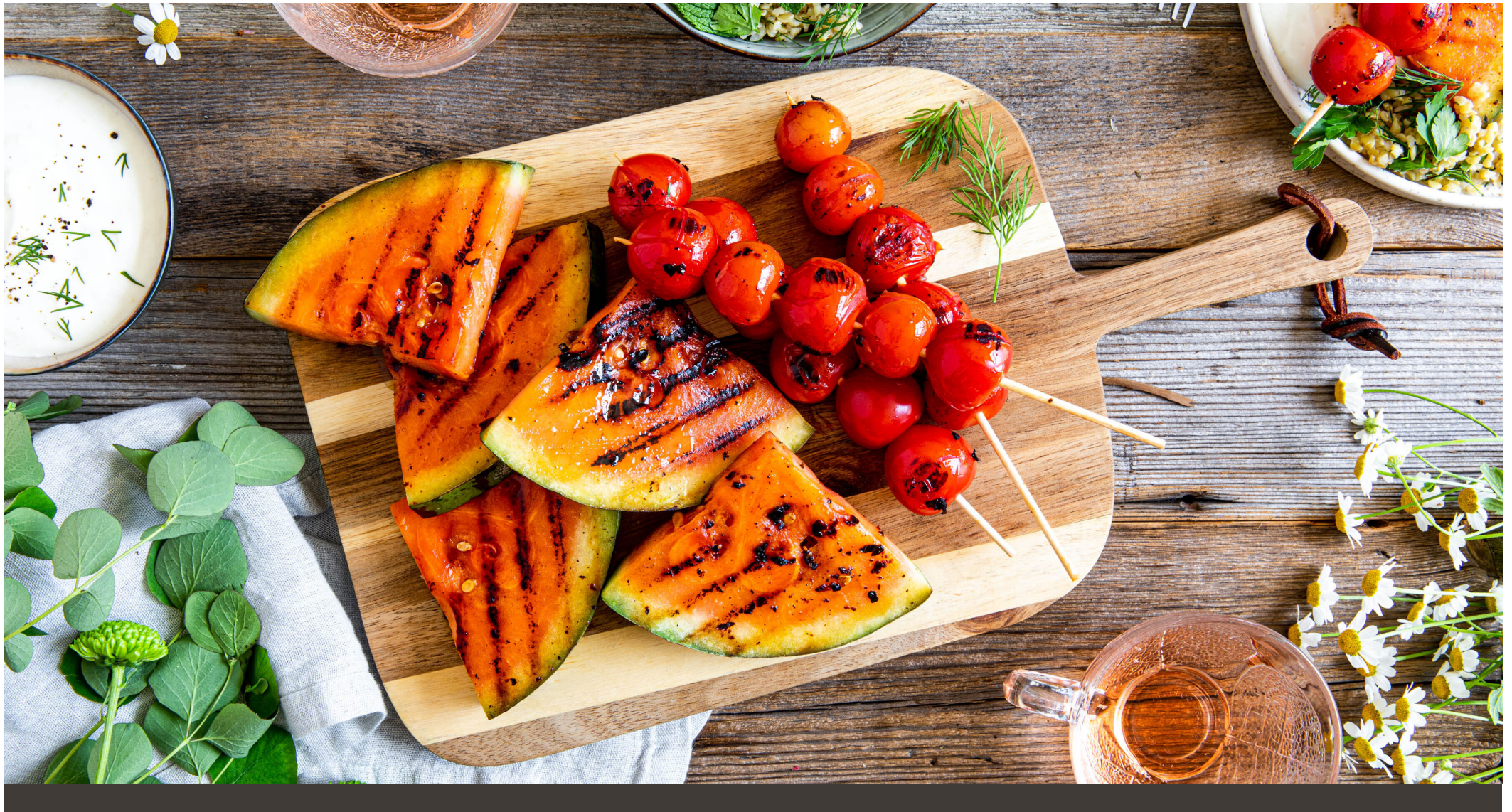




Gegrillte Wassermelone & Kirschtomaten

an Kräuterbulgur und Joghurt



ca. 40min



3-4 Personen

Ob roh, gekocht oder gegrillt, es gibt unzählige Arten, Wassermelone zu verspeisen. Wusstest du, dass in China vor allem die gerösteten Kerne beliebt sind? Auch der weiße bis hellgrüne Rand der Melone ist essbar und wird in den USA gerne süßsauer eingelegt. Also trau dich nur: Hau die süße Frucht auf den Grill und lass dich überraschen, wie die Hitze Konsistenz und Geschmack verändert!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Bulgur ¹
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 1 Wassermelone
- 500g Kirschtomaten
- 20g Minze & Dill
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Joghurt ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Backblech und Backpapier
- Messbecher
- Zitruspresse
- 10-12 Schaschlikspieße

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Bei Verwendung von Holzspießen die Spieße zunächst mind. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 582kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 13.9g



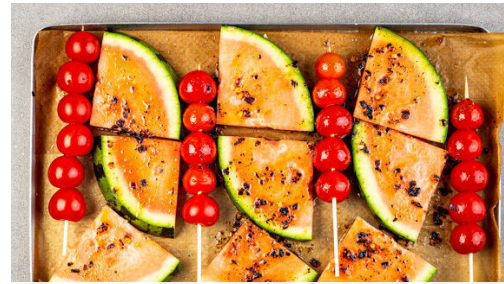
1. Bulgur köcheln

In einem mittelgroßen Topf 600ml ungesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Wer einen Grill verwendet, sollte ihn jetzt anfeuern.



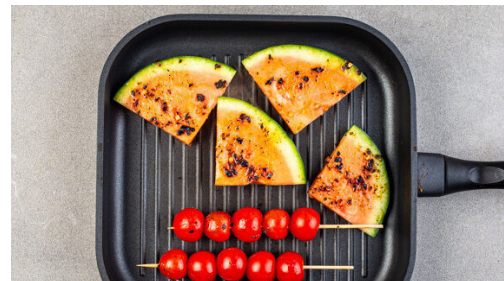
4. Joghurt verfeinern

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch** und ½TL Salz verrühren. Wer eine Grillpfanne verwendet, sollte sie nun mittelhoch erhitzen.



2. Melone & Tomaten würzen

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Ca. die **½ der Chiliflocken oder mehr nach Geschmack** mit 4EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer verrühren. Das **Würzöl** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Melone** vierteln und in 2cm breite Scheiben schneiden. Die **Tomaten** auf 8 Spieße ziehen. Die **Melone** und die **Tomaten** mit dem **Würzöl** vermengen.



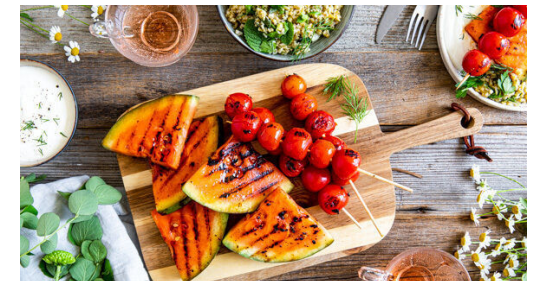
5. Melone & Tomaten grillen

Die **Melone** auf dem Grill oder in der Grillpfanne von jeder Seite 2-3Min. grillen. Die **Tomatenspieße** insgesamt 5-6Min. grillen, dabei gelegentlich wenden. Die **Melone** und die **Spieße** sind fertig, wenn deutliche Grillstreifen zu sehen sind. Zurück auf das Blech geben, um austretende Säfte aufzufangen. Ggf. mit Alufolie abdecken, wenn in mehreren Durchgängen gearbeitet werden muss.



3. Bulgur verfeinern

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Dill samt Stängeln** ebenfalls fein schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Die **Kräuter**, die **Lauchzwiebeln**, 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1TL Salz und Pfeffer unter den fertigen **Bulgur** rühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Melonenscheiben** und die **Tomatenspieße** mit dem **Joghurt** und dem **Kräuterbulgur** anrichten. Mit ggf. **übrigem Würzöl** beträufeln und servieren.