

Wassermelone mit Feta

Zutaten:

- 250 g Wassermelone
- 100 g Feta-Käse
- Frischer Basilikum oder Minze
- Etwas Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Pinienkerne



Zubereitung:

1. Wassermelone der Länge nach halbieren, schälen, entkernen und in ca. 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Mit 1–2 EL Olivenöl und wenig Salz wie angegeben vakuumieren und garen. Anschließend im Vakuumierbeutel auskühlen lassen.
3. Abgekühlte Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und portionsweise anrichten.
4. Feta mit der Reibe portionsweise über die Melone geben. Pinienkerne in der Pfanne anrösten.
5. Basilikum oder Minze in kleine Stücke schneiden und mit den Pinienkernen auf der Wassermelone verteilen. Mit Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl begießen.
6. Nach Geschmack mit etwas Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Einstellungen:

Backofen mit Sous-vide-Funktion:

Rost und Universalpfanne:

- Sous-vide 65 °C
- ca. 8 Minuten

Vakuumierschublade:

- Vakuumierstufe 2

Tipp:

Damit die Wassermelone schneller abkühlt, kann man den Beutel auch in kaltes Wasser oder Eiswürfel legen!