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 Dach auf einen Teller legen. Feta-Käse über die Wassermelone bröckeln und die Kiwi-Jalapeno-Salsa darauf verteilen. Mit gerösteten Haselnüssen und passender Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Kiwi und Jalapeño Salsa 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000