

# SÜSSE WASSERMELONEN-PIZZA

## DAUER

Vorbereitung: 20 Minuten  
Grillzeit: 15 Minuten

## ZUTATEN

1 kl. Wassermelone ca. 1,2-1,5 kg  
2-3 EL brauner Zucker  
  
75 g gehackte weiße Schokolade  
Saft von 2 Bio-Zitronen  
250 g gemischte Beeren  
(Z. b. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)  
50 g gebrannte Mandeln  
4 Zweige Minze

## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 1:

Die Röstzone des Flammkraft Grill voll zuschalten und den Grillrost mit geöffnetem Deckel 2-3 Minuten vorheizen.

### SCHRITT 2:

Die Melone in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten, dünn mit braunem Rohrzucker bestreuen.

### SCHRITT 3:

Die Melonenscheiben nacheinander über der Röstzone 2-3 Minuten grillen. Dabei einmal wenden, sofort mit der weißen Schokolade bestreuen und Zitronensaft übergießen.

### SCHRITT 4:

Die Beeren verlesen und über die Melonenscheiben verteilen.

### SCHRITT 5:

Die gebrannten Mandeln grob hacken und darüber streuen.

### SCHRITT 6:

Zum Schluss die Minze verlesen, abbrausen und trockenschleudern. Die Melonenscheiben mit Minze toppen, in Stücke schneiden und servieren.

### TIPP:

Die Röstzone eignet sich perfekt zum Grillen von wasserhaltigem Obst wie Melone, Ananas & Co. Ebenso für feste Früchte. Durch die hohe Hitze karamellisiert der Zucker perfekt aus sorgt für eine schöne Kruste.

### WEINBEGLEITUNG:

Als Begleitung empfehlen wir einen 2019 Nierstein Riesling Auslese vom [Weingut Kühling-Gillot](#)

„Ein Süßwein zum Dessert ist einfach was Schönes und birgt immer den größten Überraschungseffekt in Sachen Genuss. Wassermelone mit der Frische, weiße Schokolade für die Süße und dann die roten Beeren, die man in der Aromatik auch wieder beim Wein findet passen wunderbar zusammen und es wird nicht doppelt süß, sondern erfrischend. Die Auslese sollte schön kalt im Glas sein.“ Carolin Spanier-Gillot, Weingut Kühling-Gillot