

**Monja Rönneburg Freitag, 2. Juli 2021**

**Melonen-Pizza, herzhaft Rezept für ca. 10 Portionen**

**Zutaten:**

1/2 große Wassermelone

200 g Feta

20 Oliven

1/2 Bund Basilikum

10 ml Balsamico

etwas Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Die Melone abwaschen und abtrocknen, dann 1-2 große dicke Scheiben abschneiden (je nach Größe der Melone). Die Scheiben vierteln oder achteln (je nach Größe der Melone).
2. Den Feta in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven halbieren
3. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen.
4. Fetascheiben locker auf die Melonenstücke legen. Mit Balsamico beträufeln und etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben. Oliven und Balsamicoblätter darauf streuen und genießen.

Tipp: Die restliche Melone einfach pur genießen.