

## Gegrillte Wassermelone auf Fladenbrot und Kalamata Olivenpaste



*Ein exklusives MANI Rezept von Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger*

### **ZUTATEN für vier Portionen:**

- 1/2 Wassermelone medium groß
- 3 EL MANI natives Olivenöl extra, Selection
- 1 Prise MANI Meersalz
- 3 EL Thymianblüten-Honig (Ersatzweise Blütenhonig)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL frische Minzeblätter
- 200 g Griechisches Fladenbrot
- 50 g MANI Kalamata Olivenpaste
- Koch- oder Backpapier

## ZUBEREITUNG:

1. Holzkohle Grill auf 350° C vorheizen.
2. Wassermelone und Fladenbrot in gleich große Stücke und Dicke schneiden.
3. Minze in feine Streifen schneiden und mit dem Honig, Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren.
4. Melone mit der Honigmischung einstreichen. Kochpapier auslegen und die Melonenstücke darin einschlagen.
5. Fladenbrot mit dem Olivenöl einstreichen und auf dem Grill von beiden Seiten goldgelb grillen.
6. Melone im Kochpapier auf den heißen Grill legen und nach drei Minuten wenden.
7. Gegrilltes Brot reichlich mit der Olivenpaste einstreichen, mit der Melonenscheibe belegen und sofort servieren.

## Tipp:

Passt hervorragend als Fingerfood zu griechischem Schaumwein oder einem Retsina Longdrink: 4 Teile Retsina zu 4 Teilen Tonic Water, einige Limonenscheiben und Eiswürfel.

## Pressekontakt:

Pressestelle MANI  
c/o modem conclusa gmbh  
Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0  
Andrea Klepsch, E-Mail: [klepsch@modemconclusa.de](mailto:klepsch@modemconclusa.de)  
Lisa Tamina Panhuber, E-Mail: [panhuber@modemconclusa.de](mailto:panhuber@modemconclusa.de)  
Presseservice: <http://news.cision.com/de/blauel-greek-organic-products>

Weitere Rezepte zum Download finden Sie unter [www.mani.bio](http://www.mani.bio)  
Bei Veröffentlichung eines Rezepts freuen wir uns über ein Belegexemplar.