



## Wassermelone trifft Garnele

### Zutaten:

1 Baguette  
500g Garnelen  
3 rote Zwiebeln  
1 Wassermelone  
Tomaten / Kirschtomaten  
Chilis / Jalapenos  
Ingwer, Sesam, Honig  
brauner Zucker  
Limette, Koriander  
Sojasoße, Knoblauch  
Butter / Öl  
Kräuter, Salz & Pfeffer  
Backofen: Umluft 200°C-10 Minuten



### Zubereitung:

Das Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe für die Knoblauchbutter schälen, klein hacken und zerquetschen. Den Knoblauch mit der Butter vermischen und auf die Baguettescheiben streichen. Die fertigen Scheiben auf ein Backblech legen und bei Umluft 200°C für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

Weitere Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Pfanne mit Öl erhitzen. Die roten Zwiebeln schälen und klein würfeln. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Aus den Jalapenos den Strunk herausschneiden und die Jalapenos klein würfeln. Sesam in die Pfanne geben und anrösten. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in die Pfanne geben. Alles gut durchschwenken. Kirschtomaten würfeln und mit den Jalapeno-Würfeln zur Zwiebelmischung geben. Bei Bedarf noch etwas Öl dazugeben. Honig über die Zwiebelmischung geben und alles gut verrühren. Die Garnelen in die Pfanne geben und kurz mit anbraten. Alles salzen und eine halbe Limette über der Garnelen-Salsa auspressen. Die fertige Salsa vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Koriander hacken und über die Salsa geben. Die Wassermelone in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Die Melonenviertel auf einem Teller anrichten und den braunen Zucker drüber streuen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner karamelisieren.

Die fertige Garnelen-Salsa auf dem Teller neben den Melonenvierteln mit den Baguettescheiben anrichten. Fertig. Dekorieren, servieren, genießen!

Viel Spaß beim Nachkochen!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**