

Tomaten Melonen Carpaccio

2 Personen

Tomaten Melonen Carpaccio ist juicy und eine eiskalte Kombination für warme Sommernächte. Perfekte Vorspeise für ausser gewöhnliche Gäste.

Zutaten

- 6 süsse Tomaten
- 1/2 Honigmelone
- 1 Bio Zitrone
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- Pfefferminze

Zubereitung

1. Tomaten und Melone hauch dünn aufschneiden und auf einem Teller drapieren.
2. Zitronenzeste, den Saft der Zitrone und Pfefferminze auf den Früchten verteilen.
3. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl begiessen. Kurz ziehen lassen.