



Hähnchen-Oberkeulensteaks „Jalapenos“ mit gegrillter Wassermelone

1-2 Packung WIESENHOF Oberkeulensteaks
„Jalapeno“

2 Romanasalat-Herzen

3 EL Olivenöl

3 EL Zitronensaft

1 Prise Salz, schwarzer Pfeffer

1 Bund Koriandergrün

1 Prise Cayennepfeffer

1,5 kg Wassermelone

3 EL neutrales Öl

Das waren die Zutaten zum Rezept Hähnchen-Oberkeulensteaks „Jalapenos“ mit gegrillter Wassermelone.

Schritt 1

Romanasalat putzen, waschen, trockenschütteln und kleiner zupfen. Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Salat mit dem Dressing mischen und auf einer Platte oder einem großen Teller verteilen.

Schritt 2

Koriander waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Feta in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer mischen.

Schritt 3

Wassermelone waschen, vierteln und in 2 cm dicke, dreieckige Scheiben schneiden. Kerne eventuell vorsichtig herauslösen. Melonenstücke von beiden Seiten mit dem restl. Zitronensaft beträufeln, mit Öl einpinseln und auf einer Grillschale ca. 4 Min. unter Wenden grillen. Auf den Salat legen und den Feta darüber verteilen. Mit Koriander bestreuen

Schritt 4

Oberkeulensteaks von beiden Seiten grillen und mit der Wassermelone servieren.