

Melonenpizza

Zutaten für eine Pizza (mit etwa 8 Stücken)

- 1 kleinere Melone
- 1/2 Hand voll frische Himbeeren
- 1/2 Hand voll frische Johannisbeeren
- Topping: geraspelte vegane Nusschokolade, etwa 1 bis 2 EL
- optional zur Deko: essbare Blüten, Grün von den Johannisbeeren, frische Minze oder ähnliches

Hilfsmittel

- Küchenmesser
- Schneidebrett
- nach Bedarf Küchenreibe
- Tablett oder größerer Teller

Abkürzungen:

g = Gramm | EL = Esslöffel | Pck. = Päckchen | ml = Milliliter | TL = Teelöffel | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung



1. Melone vorbereiten: Melone halbieren. Von einer Melonenhälfte eine Scheibe abschneiden. Die restlichen Melonenstücke für später aufbewahren. Sie werden für dieses Rezept nicht mehr benötigt. Die Melonenscheibe in gleichgroße Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten.

2. Himbeeren und Johannisbeeren waschen: Die Beerensorten waschen und etwas trocken tupfen. Auf den Melonenstücke verteilen.

3. Schokolade raspeln und Melonenpizza fertigstellen: Schokolade über die Melonenstücke raspeln und nach Bedarf mit frischer Minze, essbaren Blüten oder ähnliches garnieren. Sofort servieren.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Tipps und Haltbarkeit

- Du kannst für deine Melonenpizza auch andere Obstsorten, wie z.B. Bananenscheiben, Kiwi, Blaubeeren und Co. verwenden.
- Anstelle der geraspelten Schokoladen kannst du beispielsweise gehackte oder ganze Nüsse, Körner und essbare Samen auf der Melonenpizza verteilen.
- Die Melonenpizza sollte sofort serviert und verzehrt werden.
- Hier findest du [Ideen für Obstplatten](#), die sich ebenso als frischer Snack eignen.