# Melonenschnitten mit Creme

**Dessert » Obst-Salate**

## Zutaten (4 Personen)

» 400g Melone
» 320g Frischkäse (Doppelrahm)
» 2 EL Haselnusslikör
» Salz & Pfeffer
» Kreuzkümmel
» 50ml Schlagsahne
» 80g Sojasprossen
» 1 Msp. Lavendelblütenzweig(e)

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
bis 30min

## Zubereitung

1. Fruchtfleisch in 36 dünne Dreiecke teilen. Frischkäse mit 1EL Likör, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Sprossen abbrausen, abtropfen lassen.

2. Frischkäsecreme auf 24 Melonenstücke spritzen, einige Sprossen darauf geben. Je zwei Dreiecke aufeinander setzen. Mit übrigen Melonenstücken bedecken. Auf Tellern anrichten, mit restlichem Likör beträufeln. Mit Pfeffer und Lavendelblüten bestreuen.

Nährwerte: 380kcal/E11g/F29g/KH14g pro Portion

angelegt am: 31.08.2004 Rezept-Nr: 1268

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke