



## Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 1 Stk. | Wassermelone        |
| 1      | Tasse Himbeeren     |
| 1      | Tasse Heidelbeeren  |
| 1      | Tasse Brombeeren    |
| 1      | Tasse Erdbeeren     |
| 250 g  | Quark               |
| 1 Pkg. | Minze, frisch       |
| 1 TL   | ♦ Cardamom gemahlen |
| 1 TL   | ♦ Zimt gemahlen     |
| Prise  | ♦ Ingwer gemahlen   |

# Bunte Wassermelonen Pizza

🕒 15–20 Min 

## Zubereitung

- 1 Die große Wassermelone halbieren und eine Scheibe davon herunterschneiden. Anschließend die Scheibe mit dem Saft einer halben frischen Zitrone beträufeln.
- 2 Für die Cream den Quark mit den Gewürzen verrühren. Minze in feine Stückchen schneiden. Zum Garnieren eine kleine Menge der Minze zur Seite legen. Restliche Minze mit dem Saft der zweiten Hälfte der Zitrone gut vermischen.
- 3 Die Creme auf der Wassermelone verteilen und anschließend mit frischen Beeren und frischer Minze garnieren.
- 4 Für 20 Minuten kalt stellen und genießen.

