



## MEIN GENUSS



### Wassermelonen Pizza



#### It's a match!

It's a match! Erlebe orientalische Küchenträume mit unserem Orangenpfeffer.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Für die Wassermelonen-Pizza wird pro Portion eine etwa 2 cm dicke Melonenscheibe benötigt. Diese jeweils achtern, sodass insgesamt 8 gleich große "Pizzastücke" entstehen.
- 2 Die Orange in Scheiben schneiden und anschließend in Viertel zerkleinern.
- 3 In einer Pfanne den Zucker zusammen mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Sobald der Zucker anfängt zu karamellisieren und Farbe bekommt, die Orangenviertel dazugeben und auf mittlerer Hitze kurz mitkochen. Die Orangen sollten mit einer schönen Karamellschicht ummantelt sein.
- 4 Nun die Wassermelonenscheiben mit den verbleibenden Zutaten belegen: Den Feta gleichmäßig darüber zerbröseln, die karamellierte Orange sowie die schwarzen Johannisbeeren darüber verteilen, den Rosmarin nach Geschmack beifügen und zum Schluss den **Orangenpfeffer** gleichmäßig über die Pizzastückchen streuen.

### Zutaten

4 Scheiben Wassermelone  
2 Orangen  
80 g brauner Zucker/ Alternativ  
Birkenzucker  
400 ml Wasser  
120 g Fetakäse  
Eine Handvoll schwarze Johannisbeeren  
1 Zweig frischer Rosmarin  
2 TL Orangenpfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.06.2025.