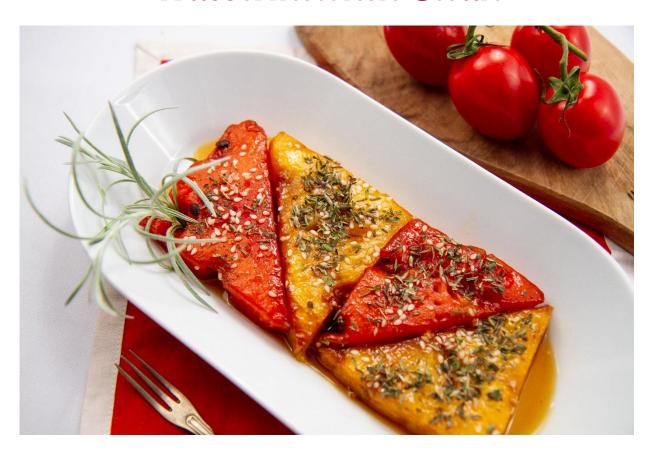
## Wassermelonen-Steak



## Zutaten

Für 2 Personen

1/2 Wassermelone

4 EL Soja-Sauce

1 EL Sesamöl

2 Knoblauchzehen

Chilipulver

Salz

Pfeffer

Sesam

Italienische Kräutermischung

## Zubereitung

Für die Marinade die Soja-Sauce, das Sesamöl und den gepressten Knoblauch mit Chili, Salz und Pfeffer in einer flachen Schale vermischen.

Die Wassermelone in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und für 20 Minuten in der Marinade einlegen.

Die Steaks danach in einer heißen Pfanne mit Sesamöl kross braten, dabei mit Sesam bestreuen.

Die Wassermelonen-Steaks mit einer Prise italienischer Kräuter servieren.