



**BioGourmet**

Zutaten für 4 Portionen

1 Wassermelone, in 4 Scheiben  
geschnitten  
150 g bunte Cherrytomaten  
2 Nektarinen, in Stücke  
geschnitten  
1 kleine Fenchelknolle, gehobelt  
6 Radieschen, in Scheiben  
1 rote Chilischote, gehackt  
12 Kapernfrüchte  
Etwas Limettensaft von  
BioGourmet  
100ml Koronias Olivenöl von  
BioGourmet  
Frische Kräuter wie Basilikum,  
Koriander oder Minze

## Erfrischende Melonen-Pizza

„Pizza“ aus einer Wassermelone, verfeinert mit unserem besonderen Koronias Olivenöl aus Griechenland - was gibt es Erfrischenderes im Sommer?

### Zubereitung

Die Wassermelone auf eine Platte setzen, mit allen Zutaten belegen und erst kurz vor dem Servieren mit Limettensaft und Olivenöl beträufeln.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)