

MELONE ALLA MARSALA

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1	Große Honigmelone	Der Länge nach vierteln und dann achteln. Entkernen und mehrmals mit einer Gabel einstechen, bis das Fruchtfleisch porös geworden ist.
2	1 EL	Zucker	In eine Schüssel geben.
3	8 EL	Marsalawein	Zufügen und solange rühren, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben.
4	½ TL	Pfeffer	Zufügen und gut durchrühren.
5	Die ganze	Mischung	Nun vorsichtig über die Honigspalten gießen, damit die Flüssigkeit einsickern kann und mehrmals auf dem Teller wenden. Die Melonenspalten vor dem Servieren kalt stellen.