

# BBQ-Melonen-Sticks mit Feta und Minze

Gesamtzeit **15 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

3 Portion(en)

- 400 g** Wassermelone, geschält
- 1 EL** Pflanzenöl
- 4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
- 1 EL** Pinienkerne
- 75 g** Fetakäse
- 2** Stängel Minze
- Außerdem:**
- 6** breite Holzspieße oder Popsicle-Stiele aus Holz

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**400 g** Wassermelone, geschält

Melone in sechs 2 cm dicke Scheiben schneiden – dabei sollen die Scheiben ein bisschen aussehen wie Popsicles. Mit Küchenpapier trockentupfen.

### Schritt 2

**1 EL** Pflanzenöl - **4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack

Eine Grillpfanne oder einen Grill leicht ölen, die Wassermelonenstücke bei großer Hitze von beiden Seiten kurz grillen, dann mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig bestreichen und wenden. Einige Male wiederholen, bis die Wassermelone schön glasiert ist.

### Schritt 3

**1 EL** Pinienkerne - **75 g** Fetakäse - **2** Stängel Minze  
Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und hacken. Fetakäse zerbröseln, Minze hacken.

### Schritt 4

**6** breite Holzspieße oder Popsicle-Stiele aus Holz  
Wassermelonenstücke aufspießen und mit Fetakäse, Pinienkernen und Minze bestreuen.