

Stolze Willys auf Melonensauce

Zutaten: 5 Stolze Willys

Für die Sauce:

5 EL Sahne

1 Melone (Cantalope oder

Honigmelone)

Salz und Pfeffer

1 EL Ahornsirup

Zubereitung:

*- die Stolzen Willys in der Pfanne in
etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min.
braten, aus der Pfanne nehmen und warm
stellen*

*- Melone entkernen, Fruchtfleisch entnehmen
und mit dem Stabmixer pürieren,
mit der Sahne in den Sud in der Pfanne
geben, kurz eindicken lassen, mit Ahornsirup,
Salz und Pfeffer abschmecken,
- mit ausgestochenen Melonenkugeln
anrichten*

- 7 -

Einfach und schnell !!!

Tipp: *die Sauce lässt sich
auch mit Cherry verfeinern !!!*