Brie im Kokosteig

mit Pfeffer-Wassermelonen

Zutaten (für vier Portionen):

Brie im Kokosteig:
100 ml Kokosdrink
125 g Kokosmehl
50 g Kokosraspeln
1 Päckchen Backpulver
Salz
3 Eier
50 g Kokosfett
4 Stücke Brie (je 100 g)

Pfeffer-Wassermelonen:
1 EL Honig
1 Zitrone (unbehandelt)
50 g grüner Pfeffer, in Lake
1/2 Wassermelone
Meersalzflocken

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Garzeiten):

Aus Kokosdrink, Kokosmehl, Kokosraspeln, Backpulver, einer Prise Salz, Eiern und geschmolzenem Kokosfett einen Pfannkuchenteig herstellen. Dazu alles in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer zähen, glatten Masse verarbeiten. Diesen einige Minuten quellen lassen.

Honig mit Zitronenabrieb und -saft in einen Topf geben und mit etwas Wasser zu einem Sirup kochen. In diesen Sirup den grünen Pfeffer sowie etwas von dessen Lake geben.

Die Wassermelone mit Schale in dicke Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne ohne Fett mit Grillstreifen versehen, dabei mit Meersalzflocken würzen. Sie dann auf den später zum Anrichten verwendeten Teller geben und leicht mit der Pfeffer-Marinade beträufeln.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem rund zugeschnittenen Stück Backpapier auslegen. Eine Portion Teig, etwa in der Größe der Brie-Stücke, hineingeben, den Brie auflegen und mithilfe des Backpapiers den Teig um den Käse legen. Wenn Bräunung erzeugt wurde, den Käse wenden und bei Bedarf mit weiterem Teig ummanteln. Zu den Melonenscheiben geben und noch heiß servieren.

Nährwerte pro Portion:

656 kcal – 31 g Fett – 23 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei. Brie enthält <u>in der Regel</u> kein Lab.