RESTLA-REZEPT



VEGANER SPECK AUS WASSERMELONENSCHALE

RESTLA:

- Schale einer Wassermelone

WEITERE ZUTATEN:

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Öl
- 1 TL Ahornsirup
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- Die Wassermelonenschale gründlich waschen und mit einem Sparschäler die äußerste, sehr harte grüne Haut dünn abschälen. Den hellgrünen Teil in dünne Streifen schneiden.
- Sojasauce, Öl, Ahornsirup, Paprikapulver und optional Liquid Smoke verrühren und die Streifen darin ca. 15 Minuten marinieren.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 °C Umluft ca. 20–30 Minuten backen, bis die Streifen leicht knusprig sind. Zwischendurch einmal wenden.

Eingereicht von Katharina Rauh, Naila