

Rezept

Schinken-Melone-Salat mit nussiger Sherry-Vinaigrette

Ein Rezept von Schinken-Melone-Salat mit nussiger Sherry-Vinaigrette, am 02.05.2024

Zutaten

125 gEndivienblätter5 StängelMinze½Galia-Melone (ca. 250 g)Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 150 g Serrano-Schinken in sehr dünnen Scheiben

Sherry-Vinaigrette:

2 TL Sherryessig Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1TL Dijon-Senf
1TL Ahornsirup 2EL Walnussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 24 g F, 27 g EW, 10 g KH

Zubereitung

- 1. Die Endivien-Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter etwas kleiner rupfen und eine Platte damit auslegen. Die Minze abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und unter die Salatblätter mischen.
- 2. Die Melone großzügig schälen. Das Fruchtfleisch nach Belieben in gut 2 cm große Würfel oder sehr schmale Spalten schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Salatbett verteilen.
- 3. Den Sherryessig mit Salz und Pfeffer verrühren, dann Senf und Ahornsirup unterrühren, zum Schluss das Walnussöl unterschlagen.
- 4. Die Sherry-Vinaigrette über die Melonenstücke und Salatblätter träufeln. Die Schinkenscheiben nach Belieben kleiner zupfen, locker aufrollen und auf den Salaten verteilen. Die Schinken-Melonen-Salate mit Pfeffer übermahlen und sofort servieren.