

Rezept

Schinken-Melone-Salat mit nussiger Sherry-Vinaigrette

Ein Rezept von Schinken-Melone-Salat mit nussiger Sherry-Vinaigrette, am 19.04.2024

Zutaten

125 g Endivienblätter	5 Stängel Minze
½ Galia-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	1 TL Dijon-Senf
1 TL Ahornsirup	2 EL 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.