

Rezept

Insalata Melone mit Prosciutto und Mozzarella

Ein Rezept von Insalata Melone mit Prosciutto und Mozzarella, am 19.04.2024

Zutaten

½ Zuckermelone (z.B. Cantaloupe)	125 g Büffelmozzarella
100 g Rucola	3 EL Aceto balsamico
2 EL Olivenöl	½ EL Honig
Salz	Pfeffer
80 g Parmaschinken (alternativ: ein anderer luftgetrockneter Schinken)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Melonenhälfte mit einem Löffel entkernen, in Spalten schneiden und die Melonenspalten schälen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Den Rucola putzen, waschen, verlesen und trocken schleudern.
2. Für das Dressing den Essig mit Olivenöl, Honig, etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.
3. Den Rucola, die Melonenspalten, die Mozzarellastücke und den Schinken auf zwei Tellern anrichten und das Dressing darüberträufeln.