

Rezept

Melone mit Schinken-Grissini

Ein Rezept von Melone mit Schinken-Grissini, am 25.04.2024

Zutaten

je 1 Cantaloup- und Galia-Melone	6 EL Sherry medium (ersatzweise Orangensaft)
Pfeffer	12 Grissini
12 Scheiben luftgetrockneter Schinken (Parma, San Daniele oder Serrano; ca. 150 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Melonen halbieren und die Kerne herauskratzen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher gleichmäßige Kugeln formen und diese in einer Schüssel mischen. Die Melonenkugeln mit Sherry beträufeln und dann zugedeckt für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Zum Servieren die Melonenkugeln samt Saft in vier Gläser füllen und mit ein wenig schwarzem Pfeffer übermahlen. Die Gläser auf vier Teller stellen und jeweils einen Löffel oder Cocktailspieß hineinstecken.

3. Die Grissini mit den Schinkenscheiben umwickeln und je 3 davon neben die Gläser legen. Dazu passt sehr gut ein leichter italienischer Rotwein.