

Rezept

# Schinken-Säckchen mit Mozzarella

Ein Rezept von Schinken-Säckchen mit Mozzarella, am 13.11.2024

## Zutaten

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>3 EL</b> Mandelblättchen           | <b>3 EL</b> Pinienkerne                              |
| <b>1 TL</b> gewürfeltes Orangeat      | <b>1</b> getrocknete Chilischote                     |
| <b>4</b> Stängel Petersilie           | <b>2</b> Stängel Basilikum                           |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                  | Salz   |
| Pfeffer                               | <b>2</b> Kugeln Mozzarella (250 g)                   |
| <b>8</b> große Scheiben Parmaschinken | <b>1</b> Charentais-Melone (ersatzweise Honigmelone) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie hell bräunen und duften. Orangeat winzig fein schneiden, die Chilischote fein zerbröseln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Alles mit Öl mischen, salzen und pfeffern.
2. Den Mozzarella gründlich trocken tupfen. Jede Kugel halbieren, die Hälften in Scheiben schneiden. Je 2 Schinkenscheiben kreuzförmig übereinanderlegen. Darauf in die Mitte je ein Viertel der Mozzarellascheiben leicht dachziegelartig übereinander legen. Die Würzmasse gleichmäßig darauf verteilen. Die Schinkenenden oben zusammenfassen und vorsichtig zu einem Säckchen drehen.
3. Die Melone vierteln, entkernen, die Viertel aus der Schale schneiden. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, auf Teller verteilen und mit Pfeffer übermahlen. Die Säckchen dazu anrichten.