

Rezept

Schinkenplatte

Ein Rezept von Schinkenplatte, am 26.04.2024

Zutaten

je 1 Cantaloup- und Galia-Melone	100 ml trockener Sherry (oder frisch gepresster Orangensaft)
400 g luftgetrockneter Schinken (Serrano, Parma oder San Daniele)	100 g Bresaola (oder Bündner Fleisch) Partyspießchen oder Holzzahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Melonen halbieren, die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herausschneiden. Melonenkugeln mit Sherry in einer Schüssel mit Deckel ca. 2 Std. ziehen lassen. Ab und zu sanft rütteln, damit alles gut mariniert wird.

2. Zum Servieren Melonenkugeln in eine Schale geben (Spießchen zum Aufpieksen dazulegen) und diese auf einer Platte platzieren. Schinken und Bresaola locker um die Schale herum anrichten.