



Melonen-Caprese mit Prosciutto

Zeit gesamt
15min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Prosciutto di Parma	8 Scheiben
Büffelmozzarella	1 St.
Cantaloupe Melone	0.5 St.
Basilikum, frisch	20 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
Honig	2 EL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Schneebesen

1. Prosciutto und Mozzarella zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Melonenhälfte mit einem Löffel entkernen, schälen und mithilfe eines Kugelausstechers kleine Melonenkugeln formen. Alternativ ca. 1 cm groß würfeln.
2. Basilikum waschen, trocken schütteln, einige schöne Spitzen beiseitelegen und restliche Blätter abgezupft fein schneiden.
3. In einer Schüssel Balsamico, Honig und geschnittenes Basilikum mischen. Unter Rühren Olivenöl einträufeln lassen. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Melone zugeben und zum Durchziehen beiseitestellen.
4. Mozzarella mit den Händen klein zupfen, auf vier Gläser (idealerweise Tumbler) verteilen und etwas salzen und pfeffern. Marinierte Melone und Prosciutto auf dem Käse anrichten und mit Basilikumspitzen garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	238 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g