



# Melonen Spieße mit Serrano Schinken

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Cantaloupe Melone	0.5 St.
Basilikum, frisch	10 g
Mini Mozzarella	250 g
Serranoschinken	100 g

## Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

Sieb, Schaschlikspieße

1. Melone halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen und Fruchtfleisch schälen. Melone grob würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Mozzarella in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Serranoschinken längs halbieren.
2. Auf Spieße nach Belieben Melone, Basilikum, Mozzarella und Serranoschinken stecken. Melonen-Spieße bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal		
Kohlenhydrate	12 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	22 g	Fette	18 g