



Serranoschinken mit Melone

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Serranoschinken	80 g
Balsamicoessig, hell	1 TL
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Cantaloupe Melone	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen

1. Serranoschinken zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel Essig mit Olivenöl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Melone halbieren und mithilfe eines Löffels Kerne entfernen. Anschließend Hälften achteln, sodass längliche Spalten entstehen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in sehr feine Ringe schneiden.
3. Melonenspalten und Serranoschinken auf Tellern anrichten, mit Dressing beträufelt und Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	164 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g