Melonensalat mit Prosciutto

Das Rezept für einen köstlichen Melonensalat mit saftigen Zuckermelonen-Kugeln, zartem Prosciutto und frischem Mozzarella muss man einfach mal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Zuckermelone (oder Honigmelone)
125 g	Mini-Mozzarella-Kugeln
100 g	Prosciutto
0.5 Handvoll	Minzeblätter
0.5 Handvoll	Basilikumblätter
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Aceto Balsamico (weiß)
0.5 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Melonensalat mit Prosciutto** zuzubereiten, halbiere die Zuckermelone, entferne die Kerne und stich mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus der Zuckermelone aus. Lasse die Mozzarella-Kugel gut abtropfen und gib sie zusammen mit den Zuckermelonen-Kugeln in eine Schüssel.

2. Zupfe den Prosciutto in kleine Stücke und füge ihn hinzu.

3. Zerschneide die frischen Minz- und Basilikumblätter klein und gib sie ebenfalls zu den Zutaten in der Schüssel.

4. Bereite ein feines Dressing aus Olivenöl extra vergine, weißem Balsamico-Essig, Honig, Salz und Pfeffer und gieße es über die Zutaten in der Schüssel. Vermische alles vorsichtig.

Serviere den Melonensalat mit Prosciutto und Mozzarella sofort, um das volle Aroma zu genießen.

Tipp

Genieße diesen Salat als Vorspeise, Beilage oder leichte Mahlzeit und lass dich von seinem einzigartigen Geschmack verzaubern.