Zuckermelone mit Prosciutto

Vor allem auf Büffets macht sich die Zuckermelone mit Prosciutto besonders gut. Sie ist fruchtig und frisch und bildet ein perfektes Pendant zum salzigen Schinken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

0.5 Stk.	Zuckermelonen
100 g	Prosciutto
	Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für die Zuckermelone mit Prosciutto zuerst die Melone halbieren und von den Kernen in der Mitte befreien. Dazu am besten einen Esslöffel nehmen und diese "herausschaben". Das Fruchtfleisch was übrig bleibt in kleine mundgerechte Stücke oder in Spalten schneiden.

2. Den luftgetrockneten Schinken mit möglichst wenig Fett nutzen und ihn auf die gleiche Größe wie die Melonenstücke "zusammenlegen".

3. Nun pro Melonenstück eine Scheibe Schinken nehmen und diesen mit einem Zahnstocher zusammen mit den Basilikumblatt auf dieser befestigen.

4. Sofort frisch servieren, da der Schinken die Eigenschaft hat, schnell trocken zu werden, wenn er zu lange steht.

Tipp

Wer sein Büffet ein wenig aufwerten möchte, nimmt kleine Fähnchen oder Palmen zum Feststecken des Schinkens, das macht dann auch optisch noch einiges her. Als Schinken eignet sich am besten hauchfein geschnittener Parmaschinken mit einem leicht salzigen Aroma. Das ist der ideale Kontrast zur fruchtigen Zuckermelone.