

Zuckermelonen-Carpaccio

Das Zuckermelonen-Carpaccio ist eine sommerliche Vorspeise mit Prosciutto. Das schnelle Rezept eignet sich auch als leichtes Abendessen oder Highlight auf dem Gartenparty-Buffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Zuckermelone (kleine)
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
175 g	Prosciutto
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für das **Zuckermelonen-Carpaccio** die Melone schälen, halbieren und die Kerne sorgfältig entfernen. Anschließend mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in möglichst hauchdünne Scheiben schneiden. Die Melonenscheiben dekorativ rosettenförmig auf großen Tellern anrichten. Mit etwas frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln, damit die Melone ein besonders frisches Aroma erhält. Den Prosciutto locker auf den Melonenscheiben verteilen. Nach Belieben frischen Parmesan darüber hobeln oder fein reiben. Das Carpaccio sofort servieren und gut gekühlt genießen.

Tipp

Für noch mehr mediterranen Geschmack kann das Zuckermelonen-Carpaccio mit frischem Rucola, Basilikum oder Minze ergänzt werden. Ein paar Tropfen hochwertiges Olivenöl und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer runden das Gericht perfekt ab. Dazu passt knuspriges Ciabatta oder Baguette hervorragend.