

Sommersalat mit Melone und Prosciutto



VOLTZ
MARAÎCHAGE

EXELOR F1 



Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

2 Melonen EXELOR FI

8 Scheiben Prosciutto

200 g Mozzarella (vorzugsweise in Kugeln)

50 g Rucola oder andere Babyleaves

6 Basilikumblätter

1 EL Balsamico-Essig

3 EL Olivenöl

Gewürzmischung

Salz und Pfeffer

Schritte

- Die Melonen halbieren. Die Kerne entfernen und die Schale abziehen. Das Fruchtfleisch mit einem Melonenausstecher in kleine Quadrate oder Kugeln schneiden. An einem kühlen Ort beiseitestellen.
- Den Mozzarella abtropfen lassen und die Kugeln in eine Gewürzmischung Ihrer Wahl (Kräuter der Provence, Chili, Paprika usw.) tauchen. Wenn Sie ganzen Mozzarella verwenden, schneiden Sie ihn vorher in Quadrate.
- Rucola oder andere Laubblätter waschen und trockenschleudern.
- Mit dem Basilikum ebenso verfahren und es dann hacken.
- Schneiden Sie den Prosciutto in dünne Streifen. Diese auf den Tellern anrichten und mit dem Rucola, dem Mozzarella und den Melonenquadraten mischen.
- Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Auf den Tellern anrichten und mit gehacktem Basilikum bestreuen.
- Frisch und sofort zu genießen!