

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 80 g Pinienkerne
- 2 Melonen Piel de Sapo
- 2 EL Balsamico Globus
- 8 EL Olivenöl Globus
- 2 TL Honig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Basilikum
- 200 g Schinken, roh
- 100 g Parmesan



4 Personen



ca. 30 Minuten



Zubereitung:

Pinienkerne ohne Fett ca. 3 Minuten rösten, Honigmelone halbieren und entkernen, Kugeln ausstechen und mit Balsamessig, Olivenöl, Honig, Pinienkernen, Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen. In die Melonenhälften füllen (vorher Standflächen begradigen), mit Rohschinken belegen. Parmesan in dünne Späne hobeln und den Salat damit garnieren. Dazu passt Baguette.