



Schinken-Melonen-Spieße

Zutaten

1/2 Honigmelone

10 Scheiben Parmaschinken

8 Stiele Basilikum

150 g Mini-Mozzarella-Kugeln

2 EL Olivenöl

Pfeffer

20 Spießchen

Zubereitung

Die Melone entkernen, in Spalten schneiden, schälen und daraus 20 Würfel schneiden. Die Schinkenscheiben nun längs halbieren. Den Basilikum waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Die Melonenwürfel immer mit einem Schinkenstreifen umwickeln. Nun die umwickelte Melone mit einer Mozzarella-Kugel und einem Basilikumblatt auf ein Spießchen stecken. Zum Schluss die Spieße mit Öl beträufeln und mit Pfeffer würzen.