

Melonenspieße mit Serranoschinken und Mozzarella



Zutaten für sechs Stück:

1 Cantaloupe-Melone

9 dünne Scheiben
Serranoschinken

18 Mini-Mozzarella

6 Kirschtomaten

frisches Basilikum

Marinade:

4 EL Balsamico bianco

1 Msp Zucker

1-2 Msp Salz, Pfeffer aus der
Mühle

6-8 EL Olivenöl

besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher

Holzspieße

1. Für die Marinade Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Essig verrühren, dann nach und nach das Olivenöl unterschlagen.

2. Melone halbieren, mit einem Kugelausstecher 18 Kugeln vorbereiten. Scheiben vom Serranoschinken längs halbieren und zusammenfallen. Je Spieß 3 Mini-Mozzarella, 3 Melonenkugeln, 3 gefaltete Hälften der Schinkenscheiben abwechselnd auf die Spieße stecken, je eine Kirschtomate in der Mitte platzieren.

3. Die Spieße etwa 15-20 Minuten in einer geeigneten Schale marinieren, mehrmals wenden.

4. Vor dem Servieren mit fein gehacktem Basilikum bestreuen.

Hinweise:

Wenn gerade kein Balsamico bianco im Haus ist, nimmt man Weißweinessig und fügt einen halben TL Zucker zur Marinade hinzu.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Wurstwaren, Schinken, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023