ZUTATEN

1 Honigmelone
1 Cantaloupe Melone
100g Rucola
3 EL Olivenöl
1 TL Honig
2 EL weißer Balsamico Essig
1 EL Wasser
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Prosciutto di San Daniele
50g Grana Padano

MELONENSALAT MIT GRANA PADANO & PROSCIUTTO

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN
DAUER: 0 STUNDEN 15 MINUTEN

1. Melonen halbieren, Kerne entfernen und mit dem Melonenausstecher Kugeln daraus ausstechen

2. Rucola waschen und auf 4 Teller verteilen. Kugeln darauf platzieren

3. Für das Dressing Olivenöl, Honig, weißen Balsamico Essig, Wasser und Salz und Pfeffer zusammen mischen. Über den Salat gießen

4. Salat mit frisch geriebenen Grana Padano vollenden und je zwei Scheiben Prosciutto di San Daniele auf den Salaten platzieren

NOTIZEN