

Honigmelone mit Mozzarella, Schinken und Pesto

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1/2 Honigmelone
1 Kugel Mozzarella
50 g Lachsschinken (alternativ fettarmer
Rohschinken)
3 Esslöffel Balsamico
2 Zweig(e) Basilikum

Für das Pesto

150 ml Olivenöl
1 Topf Basilikum
1 Knoblauchzehe
70 g Parmesan
2 Esslöffel Pinienkerne
1/2 Teelöffel Zitronenschale
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Food Processor
oder Stabmixer

Vermutlich würden mir alle traditionsbewussten Italiener für die Kombi aus Honigmelone, Mozzarella, Schinken und Basilikumpesto böse Blicke zuwerfen - aber ich stehe dazu. Ich finde sie einfach super lecker und muss sie zum Nachmachen weiterempfehlen! Außerdem gibt es nur wenige Gerichte, die ich so gerne esse, die dazu noch so schnell in der Küche zusammengebaut sind, wie dieses. Solange Melonen so zuckersüß und lecker schmecken, führt für mich kein Weg an dieser Variante vorbei.

- 1 -

Für das Pesto Basilikumblätter von den Stielen zupfen und Parmesan reiben. Mit restlichen Zutaten, außer Olivenöl, in den Food Processor geben und mixen. Öl langsam dazugeben und weiter mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Honigmelone entkernen, schälen und in schmale Schiffchen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

- 3 -

Melone mit Mozzarella und Schinken auf einem großen Teller oder einer Platte anrichten. Balsamico darüber träufeln, mit Pesto und etwas frischem Basilikum toppen.

Schnell, einfach und dazu noch sommerlich erfrischend? Gar kein Problem! Meine allerliebste "Allzweckwaffe" für ein süß-herzhaftes und leichtes Essen, das sowohl zum Mittag, als auch zum Feierabend genial schmeckt: Die Melone im "Caprese-Style" ersetzt fruchtige Tomate.