

Wassermelonen-Caprese-Spieße mit Basilikum-Vinaigrette

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Gabel und Messer brauchst du für das gartenpartytaugliche Fingerfood nicht, denn das neu vereinte Duo präsentiert sich hübsch aufgereiht und bereit, um von der frischen Basilikum-Vinaigrette umschlossen zu werden.

- 1 -

Für die Vinaigrette Schalotte und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Alles mit restlichen Zutaten im Mixer fein pürieren. Vinaigrette beiseitestellen.

- 2 -

Für die Spieße Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Wasser- und Futuro-Melone aufschneiden und Fruchtfleisch mit Kugelausstecher ausschneiden.

- 3 -

Abwechselnd Basilikumblättern, Schinkenstücke, Melonen- und Mozzarellakugeln auf die Holzspieße ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum-Vinaigrette beträufeln.

Zutaten für 10 Portionen

Für die Spieße

1/2 kleine Futuro-Melone oder Honigmelone
1/2 Wassermelone
20 kleine Mozzarellakugeln
10 Scheiben roher Schinken
1/2 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Für die Basilikum-Vinaigrette

1 Schalotte
1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
1/2 Teelöffel Chiliflocken
70 ml Olivenöl
2 Esslöffel Rotweinessig
1 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

10 Holzspieße
Hochleistungsmixer
Kugelausstecher

Tomate und Mozzarella waren einmal. In diesem Sommer gehört der milde Käse mit süßer Wassermelone zusammen, unterstützt von luftgetrocknetem Schinken.