



MELONEN- SALAT MIT BAYONNE- SCHINKEN

ZUTATEN

- 1 mittelgroß Melone
- 6 Kirschtomaten
- 200 g Bayonne-Schinken
- 2 Zweige Basilikum
- 2 El Pinienkerne
- Weiße Balsamico-Creme
- Salz
- gemahlener Pfeffer

**ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 15 MIN.**

ZUBEREITUNG

- 1. Die Melone waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Schneide die Melone in Scheiben und entferne die Schale.*
- 2. Richte die Melonenscheiben auf einer großen Servierplatte an. Füge die halbierten Kirschtomaten hinzu.*
- 3. Richte den Bayonne-Schinken auf der Platte an. Füge die Basilikumblätter hinzu.*
- 4. Röste die Pinienkerne für 3 Minuten in einer Pfanne. Verteile sie anschließend über die Melone.*
- 5. Würze mit einem Spritzer Basikum-Creme, etwas gemahlenem Pfeffer und Salz. Bereit zum Servieren!*