



Melone und Parmaschinken mit Burrata und Minzpesto

Zutaten für 4-6 Personen:

10 Scheiben Parmaschinken

1 Cantaloupe Melone

2 Kugeln Burrata

2 Handvoll Minze

25 g Parmesan

1 Knoblauchzehe

30 g Pinienkerne

6-8 EL Olivenöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und mit Minze, Knoblauch und Parmesan in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern. Olivenöl hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Melone in Würfel schneiden oder mit einem Aushöhlöffel kleine Bällchen ausstechen und auf einer Platte anrichten. Schinkenscheiben halbieren und zwischen die Melonenkugeln legen. Burrata zerrupfen und auf dem Schinken und der Melone verteilen. Mit Minzpesto beträufeln.

