



Gegrillte Melone mit Prosciutto di San Daniele und Grana Padano

Rezept für 2 Personen:

½ Cantaloupe Melone

150 g Rucola

100 g dünn geschnittenen Prosciutto di San Daniele

100g Grana Padano , gehobelt

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Balsamico Essig



Zubereitung:

Rucola waschen und auf einer Platte anrichten. Die Melone in Scheiben schneiden und entkernen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und auf jeder Seite für ca. 2 Minuten grillen.

Die Melone mit dem San Daniele Schinken und dem Grana Padano auf dem Rucolasalat anrichten.

Alles mit etwas Olivenöl und Balsamico Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.