



Melonensalat mit Rohschinken und geriebenem Käse



Zutaten

- 0.5 Galia-Melone
- 0.25 Wassermelone ohne Kerne
- 0.5 Honigmelone
- 150 gramm Gemischter Salat
- Blätter von 1 Zichorienstrauch
- 150 gramm Rohschinken
- 2 esslöffel geröstete Pinienkerne
- 150 gramm Henri Willig Reibekäse
- 1 ml Henri Willig Ananas/Ingwer

Vorbereitung

Zubereitung:

Mit einem Melonenkugelausstecher kleine Kugeln aus den Melonen ausstechen. Salat und Chicorée mit der Henri Willig Ananas/Ingwer mischen und auf die Teller verteilen. Den Rohschinken und die Melonenkugeln darauf verteilen und mit Pinienkernen und Henri Willig Käse bestreuen. Köstlich mit Bauernbrot.