

Schon
probiert?



Melonenspieße
mit Parmaschinken

tegut...

gute Lebensmittel

HÄPPCHEN

SCHON PROBIERT?

Melonenspieße mit Parmaschinken

ZUTATEN für ca. 24 Stück

1 Cantaloupe-Melone
300 g Mozzarella
100 g Prosciutto di Parma
1 Topf Basilikum
3 El Olivenöl

Meersalzflocken
Pfeffer (aus der Mühle)

Außerdem:

1 Kugelausstecher (Ø ca.
3 cm), 24 Holzspießchen

- Melone halbieren, Kerne entfernen, aus den Hälften ca. 3 cm große Kugeln ausstechen (übriges Fruchtfleisch herauslösen, für Bowls oder Smoothies verwenden), alternativ Melone schälen und in 2 x 3 cm große Stücke schneiden.
- Mozzarella und Prosciutto in je ca. 24 Scheiben bzw. Stücke schneiden. Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocknen. Holzspießchen mit je 1 Melonenkugel, 1 Scheibe Schinken, 1 Scheibe Mozzarella und 1 Basilikumblatt bestücken. Melonenspieße auf einer großen Platte anrichten, mit Olivenöl beträufelt und mit Meersalzflocken, Pfeffer bestreut servieren.

Schmeckt gut dazu: Focaccia – italienisches Fladenbrot mit mediterranen Kräutern, Tomaten oder Oliven

 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 20 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Melonenvielfalt erleben

Unsere Melonenspieße schmecken auch fantastisch mit gelbschaliger Honigmelone, Galia- oder Wassermelone. Kombinieren Sie doch einfach mehrere Sorten – in den Kühlregalen unserer Obst- und Gemüseabteilungen bekommen Sie unsere leckeren Melonen meist auch halbiert oder geviertelt.

Aromatische Spießchen

Verwenden Sie anstelle der Holzspieße kleine, 5–6 cm lange Rosmarin-zweige.



- feines Fingerfood
- schnell fertig



Italienische Gourmet-Momente

Der Prosciutto di Parma unserer Marke tegut... vom Feinsten stammt aus der gleichnamigen Provinz im Norden Italiens, wird dort nach streng kontrollierten Qualitätsrichtlinien hergestellt und trägt als Erkennungsmerkmal die fünfzackige Krone. Der Rohschinken wird auf traditionelle Art mit Meersalz gepökelt, mindestens 16 Monate luftgetrocknet und erlangt so seine herrlich zarte Textur und seinen exzellenten Geschmack. Unser Parmaschinken wird hauchdünn aufgeschnitten und von Hand gelegt.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)