



Mozzarella-Melonen-Salat



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Kopfsalat
- 1/2 Zuckermelone (z. B. Cantaloupe o. Charantais)
- 1 Packung (250 g) Mozzarella-Kugeln
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 EL Weißwein-Essig
- Salz, grober Pfeffer
- 3 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- 100 g Parmaschinken

1. Salat putzen, waschen und in Stücke zupfen. Melone schälen, entkernen und in Scheibchen schneiden. Mozzarella abtropfen lassen. **2.** Basilikum abspülen, in Streifen schneiden. Essig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darunterschlagen. Basilikum unterrühren. **3.** Vorbereitete Zutaten und Schinken anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Getränk: trockener Weißwein, z. B. Prosecco.