



Das Beste aus Spanien!

MELONENSALAT MIT SERRANO-SCHINKEN

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Salat	2 EL Zitronensaft
1 Honigmelone	1 EL heller Balsamico-Essig
150 g Serrano-Schinken	5 EL Olivenöl
200 g Schafskäse	1 EL Honig
	Salz und Pfeffer

1. Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Die Melone halbieren, schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
3. Den Serrano-Schinken in Streifen schneiden.
4. Für das Dressing die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer cremig aufschlagen.
5. In einer großen Schüssel werden nun alle vorbereiteten Zutaten vorsichtig mit dem Dressing vermischt.
6. Am Ende den Schafskäse über den Salat bröseln.

¡Que aproveche!

www.vinos.de