

# Parmaschinken mit Melonenkugeln

Sonstige Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Honigmelone(n)
- » 4 EL weißer Portwein
- » 2-3 Stiele Basilikum
- » 4 Scheiben Parmaschinken
- » 8 Grissini

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Melonen längs halbieren und die Kerne entfernen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Mit Portwein beträufeln und etwa 5min marinieren.

2. Basilikum von den Stielen zupfen. Die marinierten Melonenkugeln mit den Kräuterblättchen auf vier Dessertgläser verteilen.

3. Je eine Scheibe Parmaschinken und zwei Stangen Grissini auf den Gläsern anrichten.

Nährwerte: 390kcal/E9g/F7g/KH66g pro Portion

angelegt am: 05.11.2003

Rezept-Nr: 674

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke