



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

Auf der Suche nach einem erfrischenden und schmackhaften Melonensalat? Dieses Rezept kombiniert die süßen und saftigen Aromen der Melone mit dem pikanten Kick des rohen Schinkens und der cremigen Note des Henri-Willig-Käses. Eine leichte und farbenfrohe Wahl für ein Mittagsgesicht oder eine Beilage. Dieser schnell und einfach zuzubereitende Salat ist voller Frische und Textur und damit eine perfekte Ergänzung für jedes Sommermenü.

Vorbereitung

- 1: Mit einem Melonenkugelsammler Kugeln aus den Melonen entnehmen.
- 2: Salat und Chicorée mit der Henri Willig Ananas/Ingwer mischen und auf die Teller verteilen.
- 3: Den Rohschinken und die Melonenkugeln darauf verteilen und mit Pinienkernen und Henri-Willig-Käse bestreuen.

Melonensalat zubereiten

Servieren Sie diesen Melonensalat mit Henri-Willig-Käse und einem knusprigen Bauernbrot und Sie haben eine komplette Mahlzeit. Eine perfekte Kombination aus süß, salzig und cremig für jede Gelegenheit. Genießen Sie diesen einfachen, aber köstlichen Melonensalat mit Freunden und Familie. Guten Appetit!