



Melonen-Duo

mit Familie Wein - Rinderschinken
(4 Portionen)

Zutaten

1 kleine Honigmelone
1 kleine Cantalup-Melone
2 Romanaherzen
2 Packungen "Familie Wein" milder Rinderschinken (á 80 g)
Für das Dressing:
4 EL Sonnenblumenöl
Saft und abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
50 ml Gemüsebrühe
2-3 EL Aprikosenmarmelade
2-3 TL mittelscharfer Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Honig- und Cantalup-Melone halbieren, entkernen und mit einem Kugelausstecher Kugeln aus dem Fruchtfleisch lösen, alternativ das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Romana-Herzen putzen, in Blätter zerteilen, waschen, mit dem Rinderschinken in Streifen schneiden und mit den übrigen Salatzutaten vermischen. Für das Dressing Öl, Zitronensaft und -schale, Gemüsebrühe, Aprikosenmarmelade und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Salatzutaten vermischen und servieren.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten