



# 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