

CAMBOZOLA Melonen-Spieße

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **CAMBOZOLA**
400 g Zuckermelone
180 g Serrano-Schinken
1 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
Grober Pfeffer
Holz- oder Metallspieße



ZUBEREITUNG:

1. Melone in Spalten schneiden, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den CAMBOZOLA in Würfel schneiden.
2. Melone, Serrano-Schinken, Basilikumblättchen und CAMBOZOLA abwechselnd auf Spieße stecken und auf einer Platte anrichten. Spieße mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 15 Minuten.

Pro Portion ca. 1340 kJ, 320 kcal, Eiweiß 14 g, Fett 24 g, Kohlenhydrate 13 g