

Partytauglich: Melonen-Schinkenspieße mit Schafskäse & Basilikum



Schnell, einfach und so gut...

Ein passender Sommersnack sind unsere kleinen Melonenspieße mit Schinken und Käse. Ich habe dazu einen luftgetrockneten Schinken von der Schwäbischen Alb genommen. Lang gereift und hauchdünn aufgeschnitten, schmeckt dieser tolle Schinken ideal mit Melone. Dazu noch etwas rassigen Schafskäse und ein wenig Basilikum. Perfekt, deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Melonen-Schinkenspieße mit Schafskäse & Basilikum"**:

Zutaten

- 400 g Melone (z.B. Charentaismelone, Honigmelone)
- 20 Scheiben Schinken, luftgetrocknet (z.B. Albschinken, Schwäbisch-Hällischer Schinken)
- 20 Basilikumblätter
- 20 Würfel Käse (z.B. Schafskäse)
- 20 Spießchen oder Zahnstocher

Zubereitung

Die Melone entkernen, schälen und in 20 kleine Würfel schneiden.

Die Schinkenscheiben längs etwas einklappen.

Jeden Melonenwürfel mit einem Schinkenstreifen umwickeln.

Mit je 1 Käsewürfel und 1 Basilikumblättchen auf Spießchen stecken.

Schnell, einfach, aber sehr lecker!