

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!