



geschält

entkernt

grob gewürfelt

Zutaten für 5 Personen:

1,5 St. Zuckermelone ca. 1300 g natur
ca. 800 g grob gewürfelt

2 St. Zitronen – daraus den Saft
1,5 EL Dill grob gehackt

Garnitur:

- Grissini
- Parmaschinken in dünne Scheiben geschnitten
- für vegis mit Asiago ebenfalls in dünne Scheiben

Herstellung:

1. Die in Würfel geschnittene Melone mit Zitronensaft und grob gehackten Dill abschmecken.
2. Grissinis mit Parmaschinken oder für vegis mit Asiago fein geschnitten und umwickelt.

Für was – wann und so. . .

Diese Vorspeise „Fingerfood“ (oder zwischen durch) ist ein absoluter Spaßmacher für laue Sommerabende – und die Grissinis mit dem Rohschinken passen als pikante Note bestens dazu.