

TAPAS – MELONE IN RINDERSCHINKEN

TAPAS – MELONE IN RINDERSCHINKEN

Nach einem Besuch im **Mitte Meer** gab es bei uns mal wieder einen leckeren Tapas-Abend. Dabei habe ich einige Tapas-Variationen mit Rinderschinken gebastelt und war mit dem Ergebnis extrem zufrieden. Rinderschinken ist deutlich würziger als „normaler“ Schinken und hat für die eine oder andere positive Überraschung gesorgt. Eins der leckeren Häppchen waren diese Melonenspalten in Rinderschinken.



Zutaten für 5 Häppchen:

3 Scheiben Rinderschinken

1/4 Galiamelone (oder eine andere Netz- / Honigmelone)

Holzzahnstocher

Zubereitung:

Die Galiamelone wird quer halbiert und eine Hälfte dann nochmal mittig geteilt. Eins der entstandenen Viertel wird weiterverarbeitet, der Rest wandert in den Kühlschrank. Die Melone in 5 Spalten aufschneiden und anschließend schälen. Die Schinkenscheiben halbiere ich der Länge nach.



Wenn alles fertig vorbereitet ist wird jeweils ein Schinkenstreifen um ein Stück Melone gewickelt. Mit einem Holzzahnstocher fixieren. Der Rinderschinken ist etwas „stabiler“ als zum Beispiel Parmaschinken, man muss also ein bissl aufpassen, dass er sich nicht wieder abwickelt bevor man ihn fixiert hat. Das letzte Ende sollte möglichst dort sein wo man den Holzspieß hineinsteckt, sonst steht es am Ende ab.

Wenn ihr mehrere Tapas macht eignen sich diese besonders gut um damit anzufangen. Da sie kalt sind kann man sie schon auf den Tisch oder noch kurz beiseite stellen.

Fertig!

