

# TAPAS – MELONE MIT PARMASCHINKEN

## TAPAS – MELONE MIT PARMASCHINKEN

Tapas eignen sich wunderbar als kleine Vorspeise wenn das Hauptgericht mal wieder etwas länger dauert. Dazu zählt auch dieser Klassiker: Melone mit Parmaschinken. Leicht, schnell gezaubert und erfrischend – was will man mehr? An warmen Sommerabenden kann man diese kleinen Häppchen auch einfach mit einem Glas Wein genießen!



### Zutaten für 6 Häppchen:

1/4 Galia Melone (oder die klassisch für dieses Gericht verwendete Honigmelone)

3 Scheiben Parmaschinken (aus Erfahrung kann ich sagen: Seranoschinken geht auch sehr gut)

Holzspießchen

### Zubereitung:

Zuerst schneide ich die Melone zu. Dazu halbiere ich sie quer und entferne die Kerne aus der Mitte. Dann halbiere ich sie nochmal und schneide eine dieser Hälften in Spalten. Erst jetzt entferne ich die Schale – die gibt der Melone vorher noch etwas Stabilität damit sie nicht zermanscht.

Als nächste lege ich den Schinken flach aus und halbiere die Scheiben der Länge nach. So entstehen 6 Streifen – einer pro Melonenspalte.

Die Streifen wickel ich vorsichtig um je ein Melonenstück und fixiere sie von oben mit einem Holzspießchen. Das hat zwei Vorteile. Der Schinken verrutscht nicht und das Spießchen dient beim Essen gleichzeitig als Besteck.

Die Melone mit Parmaschinken sofort vernaschen oder mit Frischhaltefolie bedeckt in den Kühlschrank stellen und später anrichten.

Viel Spaß und lasst es euch schmecken!

