

Prosciutto di Parma con Melone

(Parmaschinken mit Melone)

Zutaten (für 6 Personen):

1 Honigmelone
100gr. Parmaschinken
2 hartgekochte Eier
1 Stück Morarella
½ Tasse Olivenöl
2 Esslöffel Essig
Petersilie, Oregano, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Melone halbieren und mit einem Löffel entkernen. Mit einem Messer das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Sücken, ca. 2cm, schneiden und auf die Teller verteilen. Den Parmaschinken auf den Tellern anrichten. Den Mozzarella würfeln und die Eier zerhacken. Öl, Essig, Petersilie und Oregano mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße nun zum Mozzarella und den Eiern geben und durchrühren. Die Soße nun über die Melone geben und noch einmal mit der Pfeffermühle kurz darüber gehen.