

LATTENTREFFER

CAMBOZOLA Melonen-Spieße



Zutaten für 4 Personen:

250 g **CAMBOZOLA**
400 g Zuckermelone
180 g Serrano-Schinken
1 Bund Basilikum
2 El Olivenöl
Grober Pfeffer
Holz- oder Metallspieße

Zubereitung:

1. Melone in Spalten schneiden, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den **CAMBOZOLA** in Würfel schneiden.
2. Melone, Serrano-Schinken, Basilikumblättchen und **CAMBOZOLA** abwechselnd auf Spieße stecken und auf einer Platte anrichten. Spieße mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten.

Pro Portion ca. 1340 kJ, 320 kcal.

Eiweiß 14 g, Fett 24 g, Kohlenhydrate 13 g.

Weitere raffinierte Rezepte unter www.genussmoment-kaese.de