



Kalte Melonensuppe mit Prosciutto crudo del Grotto und Minze

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 1 Melone
- 8EL Apfelessig
- 8 Scheiben Rohschinken des Grotto
- 8EL saure Sahne
- 4EL Pinienkerne
- n.b. einige Minzblätter
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Melone waschen, halbieren und entkernen.
2. Die Schale entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und zusammen mit Essig, Salz und Pfeffer mixen. Die Menge an Essig kann nach eigenem Geschmack variiert werden.
3. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Die Pinienkerne ohne Würze für 2-3 Minuten in einer kleinen Teflon-Pfanne rösten, bis sie leicht goldbraun sind.
5. Die Minzblätter waschen und abtrocknen.
6. Die saure Sahne in einer Schüssel schlagen, damit sie weich wird.
7. Den Rohschinken des Grotto in dünne Streifen schneiden.
8. Die Melonencreme in 4 Schalen geben und einen Esslöffel saure Sahne und etwas schwarzen Pfeffer zu jeder Portion hinzugeben.
9. Mit dem Rohschinken des Grotto und Pinienkernen garnieren.
10. Zum Schluss einige Minzblätter hinzugeben.

