



## Mozzarella-Macarons mit Prosciutto crudo San Pietro und Melonentatar

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 240g Rohschinken San Pietro
- 16 Bocconcini Mozzarella
- 2 Melone
- n.b. Pfeffer

### Zubereitung

1. Kerne der Melone entfernen, in Scheiben schneiden, schälen und in Würfel von 4 mm schneiden.
2. Die Mozzarella-Kugeln gut abtropfen lassen und waagrecht halbieren. Innenseiten mit Küchenpapier abtupfen.
3. Mozzarellas mit einem kleinen Löffel Melonen füllen, schliessen und mit einer halben Tranche Prosciutto San Pietro umwickeln. Mit einem Holzspiesschen fixieren.
4. Bis 5 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Nach Belieben die Melone mit einer Prise Pfeffer würzen.