



## Spiesse mit Melone und Rindscarpaccio mit Thymian und rosa Pfeffer

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Rindscarpaccio
- 8 Scheiben Zuckermelone (weiss)
- 8 Scheiben Zuckermelone (orange)
- 8EL Rosa Pfeffer
- n.b. Einige Thymianzweige

### Zubereitung

1. Mit einem Melonenlöffel viele kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch der zwei Melonen formen.
2. Kleine Spiesse zubereiten, indem auf jeden Spiess eine Kugel der weissen Melone, 2 Scheiben Rindscarpaccio mit seinem gehobelten Käse und eine Kugel der orangefarbenen Melone aufgespiesst werden.
3. Die Spiesse auf einem Teller anrichten, mit den rosa Pfefferbeeren und einigen Thymianblättern bestreuen.
4. Sofort servieren oder bis zu 5 Minuten vor dem Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.