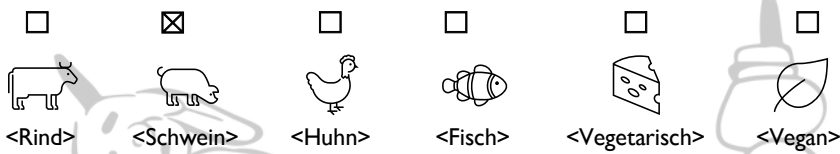


Gegrillte Cantaloupemelone mit Prosciutto und Chimichurri

Rezept von: <Name, wenn gewünscht>

für: 6 Stücke



Zutaten

12	Scheiben	Prosciutto
1		Cantaloupemelone
15	g	Petersilie
15	g	Koriander
5	g	Oregano
1		Chili
1	Zehe	Knoblauch
¼	TL	Gemahlener Kreuzkümmel
1		Limette
50	g	Olivenöl
100	g	Rucola

Grilltyp:

Kugelgrill Gasgrill Holzkohle

Vorbereitungszeit:

Zubereitungszeit: 30 min

Besonderes Equipment

Schneidebrett, Messer, Holzspieße, Standmixer, Zange

Zubereitung

Melone halbieren und Kerne entfernen. Jede Hälfte in 6 Spalten schneiden und die Schale abschneiden. Um jede Spalte nun ein Scheibe Prosciutto wickeln und auf ein Holzspieß stecken.

Chimichurri: Petersilie, Koriander, Oregano, Chili, Knoblauch, Kreuzkümmel, Limettensaft, Olivenöl und etwas Salz in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste verarbeiten.

Nun die Melonenspieße grillen, je Seite ca. 3 min. Serviert wird es mit Rucola und Chimichurri.

Rezept von Kitchen Stories, Hanna Reder: Gegrillte Cantaloupemelone mit Prosciutto und Chimichurri

<https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/gegrillte-cantaloupemelone-mit-prosciutto-und-chimichurri>

