



Sommerlicher Salat mit Melone und Prosciutto

🕒 20–25 Min   

Zubereitung

- 1 Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf einem hellen Teller anrichten.

TIPP: Du kannst den Salat noch um ein paar Röstaromen erweitern indem du eine Aubergine in der Pfanne anbrätst. Dazu vorher in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Öl bepinseln.

- 2 Die Melone von der Schale befreien, halbieren und das Kerngehäuse auskratzen. Anschließend in grobe Würfel schneiden. Prosciuttoscheiben und Melone auf den Tomaten verteilen.
- 3 Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier reiben. Anschließend im Ofen bei 200°C für ca. sechs Minuten ausbacken.
- 4 Für das Dressing die übrigen Zutaten verrühren und über dem Salat verteilen.

TIPP: Etwas Agavendicksaft verleiht dem Gericht mehr Süße.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Tomaten
200 g	Parmesan am Stück
0.5 Stk.	Honigmelone
12	Scheiben Prosciutto

Für das Dressing

4 EL	Wasser
2 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
4 EL	Weißer Balsamicoessig
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 EL	♦ Tomate-Kräuter pikant

