

# Tiroler Hofschwein- Rohschinken

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 x 80 g Rohschinken  
vom Tiroler Hofschwein

1 kleine Wassermelone  
200 g Hüttenfrischkäse  
20 g frische Minze  
5 g Parmesan  
5 g Pinienkerne  
3 - 5 EL Olivenöl  
8 Stk. Kirschtomaten

Salz, Pfeffer, Petersilie,  
Schnittlauch, Zitrone,  
Balsamico-Glace

## Mit gegrillter Wassermelone, Hüttenfrischkäse und Minzpesto

- 1. Die Melone**  
Die Melone schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden (2 - 3 Quadrate pro Portion).
- 2. Der Käse**  
Den Hüttenkäse mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Zitrone nach Belieben abschmecken.
- 3. Das Pesto**  
Für das Minzpesto frische Minze, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne und Salz in einem Mixer zu Pesto verarbeiten.
- 4. Anrichten**  
Anschließend die Melonenquadrate in der Pfanne bei ca. 200 Grad von beiden Seiten schön braun anbraten, herausnehmen und mit dem Minzpesto einpinseln. Alle Komponenten auf Tellern anrichten, Balsamico-Glace und Kirschtomaten-Viertel zum Ausgarnieren dazugeben.