

Beste Wurst. Sonst nichts.

hörtnagl



**ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN**

2 x 80g Tiroler Hofschwein-
rohschinken
1 kleine Wassermelone
200g Hüttenfrischkäse
20g frische Minze
5g Parmesan
5g Pinienkerne
3-5 EL Olivenöl
8 Stk. Kirschtomaten
Salz, Pfeffer, Petersilie,
Schnittlauch, Zitrone,
Balsamico-Glace

Lust auf Sommer

Tiroler- Hofschweinrohschinken mit gegrillter Wassermelone,
Hüttenfrischkäse und Minzpesto

- 1. Die Melone**
Die Melone schälen und in 2cm dicke Scheiben schneiden, anschließend in 3x3 cm große Quadrate schneiden. 2-3 Quadrate pro Portion
- 2. Der Hüttenkäse**
Den Hüttenkäse mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Zitrone nach Belieben abschmecken.
- 3. Das Minzpesto**
Für das Minzpesto, frische Minze, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne, Salz in einem Mixer zu Pesto verarbeiten.
- 4. Braten**
Anschließend die Melonenquadrate in der Pfanne bei ca. 200 Grad von beiden Seiten schön braun anbraten, dann herausnehmen und mit dem Minzpesto einpinseln.
- 5. Anrichten**
Dann alle Komponenten auf den Teller anrichten, Balsamico-Glace und Kirschtomaten-Viertel zum Ausganieren.

hörtnagl