

Melone mit Rohschinken

Vorspeise:

Pro Pers.

- 1/4 Melone
- 50 g Rohschinken

Nur saftigen Rohschinken
oder Rauchfleisch nehmen
und luftig schön anrichten
(Also nicht flach)

Vorbereitung:

Die Melonenschnitze am Morgen zubereiten
und mit Klarsichtfolie zugedeckt in den
Kühlschrank stellen. (Melonen müssen immer
leicht kühl, jedoch niemals eiskalt serviert
werden.)

Rohschinken verpackt bis zum Servieren im
Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung:

Kurz bevor die Gäste kommen.

Die Melonenschnitze auf grosse, kalte Teller anrichten.

Den Rohschinken schön locker anrichten. (Der
Schinken darf nicht „warm,, werden).

Die Schnitze können noch mit anderen Früchten verziert werden.