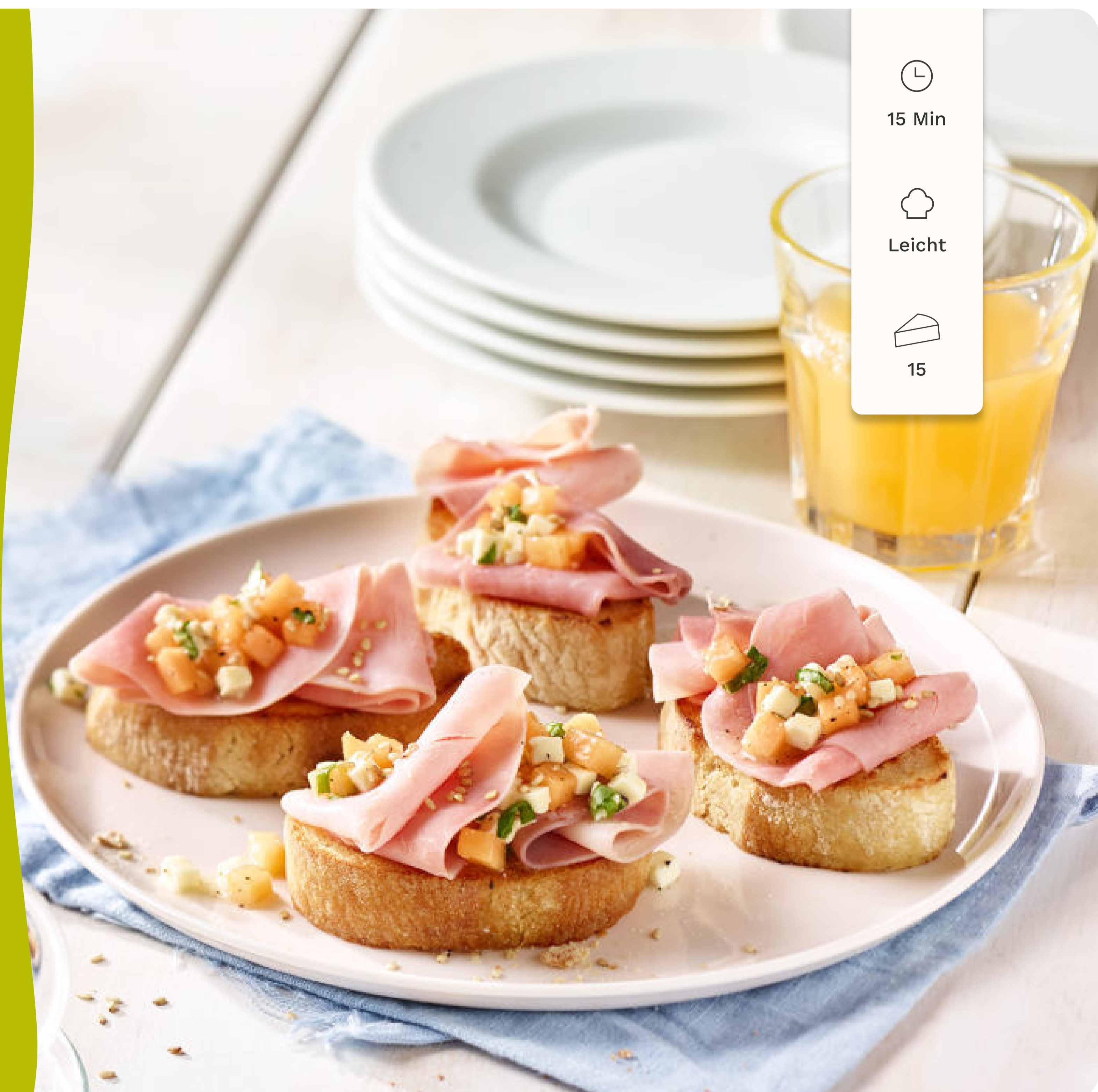


Crostini mit Melone und Schinken

Melone kombiniert mit Schinken? Das perfekte Paar. Leicht und schnell zubereitet ist es das richtige Rezept für alle, die trotz stressigem Morgen nicht auf das gewisse Extra beim Frühstück verzichten wollen. Ob als vollwertige Mahlzeit oder Beilage zum ausgiebigen Brunch: Die Crostinis mit Melone und Finesse Schinken passen immer.



Zutaten

1 Packung (100 g) Herta Finesse Schinken hauchzart
200 g Fetakäse

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

1 Ciabatta

OBST & GEMÜSE

1/2 Cantaloupmelone
1-2 EL Zitronensaft

GEWÜRZE

5 Stängel Basilikum
Pfeffer

ÖL & ESSIG

5 EL Olivenöl
5 TL Crema di balsamico

Anleitung

1. SCHRITT

Den Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. SCHRITT

Die Kerne der halben **Cantaloup-Melone** entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und klein würfeln. Danach **200 g Feta** ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

3. SCHRITT

5 Stiele Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Alles mit **2 EL Olivenöl**, **Zitronensaft** und **Pfeffer** abschmecken.

4. SCHRITT

Das **Ciabatta** in 15 Scheiben schneiden, auf ein Backblech verteilen und die Scheiben im Backofen von beiden Seiten ca. 5 Minuten knusprig rösten. Die warmen Scheiben gleichmäßig mit dem restlichen **Olivenöl** bepinseln.

5. SCHRITT

Melonen-Feta-Mischung auf den Scheiben verteilen und mit **5 TL Crema di Balsamico** beträufeln. Zum Schluss noch **100 g Herta Finesse Schinken hauchzart** dekorativ darauflegen und servieren.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Statt Cantaloup-Melone passt auch Honigmelone sehr gut zu dieser Kombination

Nährwerte pro Portion

Energie	653 kJ / 155 kcal
Fett	8,0 g
Kohlenhydrate	16,0 g
Eiweiß	6,0 g