

Melone alla griglia con Prosciutto di Parma e Grana Padano

Heute lassen wir einen Antipasto-Klassiker der italienischen Küche neu aufleben: **Melone mit Prosciutto Crudo!** In dieser neuen Version kombinieren wir nun aber nicht nur Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken, sondern runden das Ganze auch noch mit Rucola, *Grana Padano* (ein italienischer Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch) und Olivenöl ab.

Bei unserem Rezept wird die Melone nun gegrillt. Dadurch wird ihre Süße noch zusätzlich betont. Der *Grana Padano* und der Rucola hingegen sorgen für eine kräftige Note auf dem Teller. Zusammen ergeben die Zutaten also eine **spannende Kombination!** Das Olivenöl

verbindet am Ende die verschiedenen Geschmacksrichtungen und rundet das Ganze harmonisch ab. Aber probiert doch einfach selbst!



Zutaten (für 2 Personen)

- ½ Cantaloupe-Melone
- 80 -100 g Rucola
- 100 g dünn geschnittener *Prosciutto di Parma*
- 100 g *Grana Padano* in kleinen Stücken
- Olivenöl
- Salz

Dauer für das Antipasto: ca. 15 – 20 Minuten.

Zubereitung (leicht)

Den Rucola waschen und auf einem Servierteller anrichten. Danach die Melone in Scheiben schneiden und entkernen. Im Anschluss die Melonenstücke mit Olivenöl bestreichen (am besten dazu einen Pinsel verwenden) und auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten grillen. Dann die fertigen Melonenstücke abkühlen lassen.

Zu guter Letzt die Melonenstücke auf dem Rucolasalat anrichten, *Prosciutto di Parma* dazugeben und alles mit *Grana Padano*-Stücken bestreuen. Mit Salz abschmecken und mit Olivenöl beträufeln - fertig! Jetzt bleibt uns nur noch eines zu sagen: **Buon Appetito!**