

Melonen - Schinken - Sauce

Zutaten für: 2 Portionen

1/2		Melone(n), Cantaloupemelone
100	Gramm	Parmaschinken
2	Essl.	Butter
		Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
		Salz
		Parmesan, grob gerieben, Menge nach Belieben

Anleitung:

Klassische Antipasti. Die Melone schälen, entkernen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Den Parmaschinken in grobe Stücke zupfen oder schneiden. Die Butter aufschäumen. Melonenwürfel kurz (max. 2 Minuten) andünsten, Schinkenstücke unterheben und kurz heiß werden lassen. Gut pfeffern, sparsam salzen. Die Sauce mit abgetropften Nudeln (am besten Linguine) vermischen und ordentlich Parmesan drüber geben. Ggf. noch etwas Nudelkochwasser dazugeben. Man kann auch halb Galia-/halb Cantaloupemelone nehmen - das sieht besonders hübsch aus.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe