

# Apfel-Speck-Ziegenkäse-Türmchen mit Melonen-Salat

## Für zwei Personen

50 g Parma-Schinken	2 Scheiben Bacon	1 Ziegenkäse
125 g Mozzarella	50 g Rucola	1 Netzmelone
1 Nektarine	1 Apfel, Boskop	2 TL Akazienhonig
1 TL Thymian	4 EL Olivenöl	Butter, Basilikum
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen. Eine Pfanne erhitzen und den Bacon darin kross anbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Den Apfel waschen, trocken tupfen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in die Pfanne vom Bacon geben und darin anbraten. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Apfelscheiben darin verteilen. Mit dem Thymian bestreuen und die Speckscheiben darauflegen. Den Ziegenkäse halbieren und ebenfalls darauf geben. Ein weiteres Mal Thymian darüber streuen und mit dem Honig beträufeln. Die Auflaufform für circa drei Minuten in den vorgeheizten Ofen gehen und gratinieren lassen. Die Melone halbieren und entkernen. Mit dem Kugelausstecher kleine Fruchtfleischkugel heraustrennen. Die Nektarine waschen, trocken tupfen, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Melonenkugeln zusammen mit den Nektarinscheiben in eine Schüssel geben, das Olivenöl darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parma-Schinken sowie den Mozzarella in kleine Stückchen zupfen und beides unter die Melonenmischung geben. Das Basilikum und den Rucola waschen und trockenschleudern. Beides ebenfalls unter den Salat mischen. Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Melonensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Herbert Bernhardt am 09. Juli 2013