

Melonen-Salat mit Portwein-Zwiebeln, Parmaschinken

Für zwei Personen

Für den Melonensalat:

$\frac{1}{4}$ Wassermelone $\frac{1}{4}$ Honigmelone $\frac{1}{4}$ Galiamelone

Für die Portweinzwiebeln:

2 Zwiebeln 400-500 ml roter Portwein 3 EL Weißweinessig
1 Bund Estragon 1 Prise Zucker 1 EL Estragonöl
Öl Salz

Für das Hefe-Gebäck:

125 g Pizzamehl, Type 00 7 g frische Hefe 1 EL Quark
1 EL Olivenöl 1 Prise Zucker 1 Prise Salz

Für den Parmaschinken:

8 Scheiben Parmaschinken

Für den Melonensalat:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schale der Melonen entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Für die Portweinzwiebeln:

Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben hobel und in etwas Öl andünsten.

Zucker und Portwein hinzugeben und die Zwiebeln so lange köcheln lassen, bis sie weich sind.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Melonenwürfel zu den Zwiebeln geben, dann mit Weißweinessig, Estragonöl und Salz abschmecken. Estragon unterheben.

Für das Hefe-Gebäck:

Hefe in 75 ml warmem Wasser lösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte formen und die Hefe-Mischung hinzufügen. Dann Quark, Öl, Zucker und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 5 Minuten gehen lassen.

Teig portionieren und kleine Sticks rollen. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten goldbraun ausbacken.

Für den Parmaschinken:

Parmaschinken als Garnitur verwenden.

Miriam Bender am 11. Oktober 2022