

Melonen-Schinken-Tatar mit Röstbrot

Für zwei Personen

Für das Tatar:

100 g Parmaschinken	1 Cantaloupe-Melone	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
$\frac{1}{2}$ Beet Kresse	2 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Röstbrot:

1 französ. Baguette	2 Knoblauchzehen	1 TL getrockneter Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Melone halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Fruchtfleisch von der Schale schneiden und fein würfeln. Parmaschinken ebenfalls würfeln.

Radieschen putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. Kresse mit der Schere abschneiden.

Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verrühren. Kresse und Radieschen unterrühren.

Anrichteringe auf Teller geben. Zuerst die Melonenwürfel einschichten und etwas festdrücken. Schinkenwürfel ergänzen und die Radieschen-Kresse-Vinaigrette darauf verteilen.

Für das Röstbrot:

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen und auf ein Backblech geben. Baguette im Ofen circa 8 Minuten anrösten.

Samira am 05. September 2023