



Ziegenkäsespießchen mit Melonen und
Basilikum Vinaigrette



Zutaten für ca. 10 Spießchen

- ½ Honigmelone
- ½ Wassermelone
- 20 Ziegenkäsebällchen
- 10 Scheiben Prosciutto
- ½ Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 10 Holzspießchen
- Für die Vinaigrette:**
- 1 Schalotte
- 1 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Chiliflocken
- 70ml Olivenöl
- 2EL Rotweinessig
- 1EL Salz



Zubereitung

Für die Vinaigrette Schalotte und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Alles mit den restlichen Zutaten im Mixer fein pürieren. Vinaigrette bei Seite stellen.

Für die Spieße Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Wasser- und Honigmelone aufschneiden und Fruchtfleisch mit Kugelausstecher herausschneiden.

Abwechselnd Basilikumblätter, Prosciutto, Melonen und Ziegenkäsebällchen auf die Holzspieße ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum Vinaigrette beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊