

# Melone mit Schinken

## Für 6 Portionen:

1 Honigmelone (1 kg)	100 g Parmaschinken	100 g Rucola
3 EL Limettensaft	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer
Gänseblümchenköpfe		

Melone halbieren, Kerne entfernen. Aus dem Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher Kugeln formen oder das Fruchtfleisch in etwa zwei mal zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Scheiben vom Parmaschinken in etwa zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Rucola waschen und verlesen.

Je ein Stückchen Melone, gefalteten Schinken und Rucola auf einen Zahnstocher aufspießen.

Aus Limettensaft, Öl und Gewürzen eine Marinade rühren, die Spieße damit beträufeln oder die Soße in einem Kännchen extra servieren.

Nach Belieben mit Gänseblümchenköpfen anrichten. Diese Dekoration darf man getrost auch mit verspeisen.

## Tipps:

Das eigenwillig herb-blumige Aroma der Gänseblümchen harmoniert mit dem Arrangement auf den Spießen sehr gut. Mutige Gastgeber spießen die Blüten gleich mit auf. Ersatzweise dürfen es auch Löwenzahnblüten, Kapuzinerkresse, Kornblumen oder Herbstastern sein.

Fingerfood ist für viele Partys optimal. Wichtig: Als Appetizer zur Begrüßung oder für einen kleinen Empfang muss man etwa fünf Häppchen pro Gast einkalkulieren. Bei längeren Veranstaltungen sollten es rund zwölf Snacks pro Person sein und etwa acht verschiedene Gerichte.

Vegetarier freuen sich über Käsespieße, auch mit Früchten, Blüten und Kräutern kombiniert. Teller sind nur erforderlich, wenn Dips angeboten werden. Sonst genügen Servietten.

Wer bei Tisch auf Messer und Gabel nicht verzichten möchte, kann aus den Zutaten auch einen Salat zubereiten – inklusive Blütenköpfe.

test August 2005