

Italienische Rezepte

Melonen Schinken Spieße Spiedin di Prosciutto e Melone

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Antinori, Cantinetta, Italien, Melone, Schinken, Sommer

9 Scheib. Schinken, luftgetrocknet 6 kleine Holzspieße
1 kleine Honigmelone

Jede Scheibe Schinken in zwei Hälften schneiden. Die Honigmelone schälen, die Kerne entfernen und in 18 Würfel schneiden. Die Melonenwürfel einzeln mit den Schinkenscheiben einrollen und drei Röllchen auf jedem Spieß verteilen.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Ein Klassiker für den Sommer! Die aromatischen Noten des Castello della Sala Chardonnay begleiten ausgezeichnet die Melone. Als Alternative empfehle ich Villa Antinori Bianco.