

Feta im Schinken-Zucchini-mantel

23. Juni 2021

Zutaten für 2 Personen:

1 Pkg Traditions-Beinschinken

200g Feta

1 Zucchini, nicht zu dick

2 Portionen Salatmischung nach Wunsch

200g Wassermelone

2-3 Radieschen plus das Blattgrün

1 Handvoll Cherrytomaten

5 El Olivenöl

1 Handvoll frische Kräuter nach Wahl

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, getrocknete Tomaten

Der Feta im Mantel kann am Grill oder in der Pfanne zubereitet werden.

Zubereitung:

1. Zucchini mit Hilfe eines Hobels in dünne Scheiben schneiden, ggf. halbieren. Sollten ca. 1-2 cm breit sein. Zuerst etwa 10 Streifen senkrecht auflegen und dann gut 7 Streifen waagrecht darunter weben.

2. 2 Scheiben Traditions-Beinschinken darauflegen. Den Feta halbieren und auf den Schinken legen. Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Tomaten würzen. Vorsichtig von allen Seiten einklappen.

3. Melone in kleine Dreiecke schneiden und zusammen mit dem Feta im Mantel auf den Grill oder in die Pfanne geben und etwa 5-7 Minuten von beiden Seiten braten.

4. In der Zwischenzeit das Kräuter-Öl für den Salat herstellen. Dazu die Kräuter fein hacken. Ebenso die Blätter von den Radieschen und die Knoblauchzehe. Zum Öl hinzufügen und beiseitestellen.

5. Den Salat waschen und auf den Tellern verteilen. Radieschen darüber hobeln und mit halbierten Tomaten bestücken.

Falls Scheiben von der Zucchini übergeblieben sind, können diese auch zum Salat gegeben werden.

6. Feta und Melone vom Grill nehmen, auf den Salat legen und mit dem Kräuter-Öl beträufeln. Einmal noch würzen mit Salz und Pfeffer und schon kann genossen werden.

Ein schneller leichter Salat für heiße Sommertage.

