



## Melonen-Schinken-Tatar

Für 4 Personen

½ Cantaloupe-Melone	entkernen und in Spalten schneiden. Fruchtfleisch von der Schale schneiden und fein würfeln.
100 g Parmaschinken	würfeln.
½ Bund Radieschen	putzen, waschen und in feine Stifte schneiden.
½ Beet Kresse	abspülen und die Keimlinge mit der Schere abschneiden.
2 EL Weißweinessig	Für die Vinaigrette
Salz + Pfeffer	mit
1 Prise Zucker	und
3 EL Olivenöl	sowie
	verrühren. Kresse und Radieschen unterrühren.

Vier Vorspeisenringe auf die Teller stellen. Zuerst die Melonenwürfel einschichten und etwas festdrücken. Schinkenwürfel ergänzen und die Radieschen-Kresse-Vinaigrette darauf verteilen.

