

# Melonenspiesse

Fruchtig, herzhaft und mild-cremig.  
Das vereinte Trio präsentiert sich hübsch aufgereiht.  
Perfekter Fingerfood oder als  
sommerlichfrischer Happen für zwischendurch.

## Zutaten

1 kleine Melone  
(Futuro, Wasser)  
16 Mini-Mozzarella-  
kugeln  
4 Tranchen  
Parmaschinken  
Zitronenmelissenblätter

## Zitronenmelissen- pesto

½ Bund Zitronenmelisse  
½ Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
30g Nüsse  
1 EL Parmesan, gerieben  
40-60ml Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Melonen halbieren. Die Kerne ausschaben, mit einem Kugelausstecher Melone rund ausstechen. Mozzarella-kugeln abtropfen lassen. Parmaschinken vierteln.
- 2 Für das Pesto alle Zutaten im Mixglas pürieren und abschmecken.
- 3 Abwechselnd Melonenkugeln, Mozzarella, Parmaschinken und Basilikumblätter auf die Holzspiesse ziehen. Mit Pesto beträufeln.

## Tipp

Dieses Pesto passt auch wunderbar zu Pasta.

