



Ergänzung 2

Schinken-Melone-Salat

125 g Salatblätter, z. B. Endivie, Rucola

5 Stängel Minze

1/2 Galia-Melone

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

150 g Serranoschinken, dünn geschnitten

2 TL Sherryessig

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

1 TL Dijon-Senf

1 TL Ahornsirup

2 EL Walnussöl



“Omas gegen Rechts”
Die Gruppe wurde im Februar 2024 gegründet und steht für demokratische Werte, für Vielfalt der Kulturen und Nationalitäten, für Toleranz und ein respektvolles Miteinander, die Erhaltung demokratischer Grundwerte sowie den Schutz der Frauenrechte.



Mit gewaschenen und trocken geschleuderten Salatblättern eine Platte auslegen. Minze abbrausen, trocken schütteln. Blättchen abzupfen, über die Salatblätter streuen. Fruchtfleisch der Melone in 2 cm große Würfel oder schmale Spalten schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Salatbett verteilen.

Den Sherryessig mit Salz und Pfeffer verrühren, dann Senf und Ahornsirup unterrühren, zum Schluss das Walnussöl unterschlagen. Die Sherry-Vinaigrette über die Melonenstücke und Salatblätter träufeln.

Die Schinkenscheiben nach Belieben kleiner zupfen, locker aufrollen und auf dem Salat verteilen.

Den Schinken-Melonen-Salat mit Pfeffer übermahlen und sofort servieren.

Guten Appetit!