



# Spargel-Melonen-Salat mit Schinken Chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Saisonal, fruchtig-schmackig, als leichte Vorspeise oder als Beilage zu feinem, hellen Fleisch, auf Salatbuffetts.

## Zutaten

- 500 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- 300 g Honig-Melone, geschält, entkernt, in dünnen Spalten
- 100 g Parma-oder Serranoschinken in dünnen Blättern oder Streifen
- 3 El Orangensaft
- 2 El Balsamico Bianco
- 3 El Traubenkernöl
- Etwas Zitronenabrieb
- 3 El frische, gehackte Minze oder Zitronen Melisse
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und die Enden kappen.

### Schritt3

Den Grünen, falls erforderlich, vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, da ist er oft noch holzig.

### Schritt4

In Salzwasser mit etwas Zucker lediglich 6-8 min. kochen, heraus nehmen, abkühlen lassen und

schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

#### **Schritt5**

Der Dressing:

#### **Schritt6**

Den Orangensaft mit Balsamico, Salz, 1 Prise Zucker, Zitronenabrieb, Pfeffer und 2 El Öl zu einer fruchtig-pikanten Vinaigrette verrühren, Minze oder Zitronen Melisse unter heben.

#### **Schritt7**

Die Spargelstücke und Melonenspalten hinein geben, 30 min. zusammen marinieren.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Trocken abgelaufen anrichten und mit gebratenen Schinkenblättern servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** salate, schinken chips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-melonen-salat-mit-schinken-chips/>