

Nathalies & Jennifers Melonenkaltschale mit Landbrot

Für 4-6 Personen

Zutaten Kaltschale

3 Cantaloup-Melonen
2 Limetten
1 Bund Thymian
1 Bund Zitronenmelisse

30 ml Crémant
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Cayennepfeffer
Honig

Zubereitung Kaltschale

Honigmelone schälen, Kerne entfernen und würfeln, Thymian und Zitronenmelisse zupfen und alles in eine Schüssel geben. Den Abrieb und Saft der Limetten ebenfalls dazugeben.
Einen Schuss Crémant hinzufügen und je nach Bedarf mit Wasser strecken. Mit Salz abschmecken, Pfeffer, ein wenig Cayennepfeffer und etwas Honig.
Alles vermengen und mit dem Stabmixer pürieren. Dabei sollten keine Stücke übrig bleiben. Je nach Geschmack abschmecken und in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Brot

5 Scheiben frisches Landbrot
Olivenöl
dunkler Balsamico
2 Bund kleine Tomaten
getrockneter Schinken
Basilikum

Zubereitung Brot

Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf das geröstete Brot mit Olivenöl geben. Die belegten Brotscheiben mit dem getrockneten Schinken garnieren und zu der Kaltschale servieren.

Guten Appetit!