

# **Crostini mit Melone und Herta Finesse Schinken**



## **ZUTATEN für 15 Stück:**

1 Packung (100 g) Herta Finesse  
Schinken hauchzart  
½ Cantaloupmelone  
200 g Fetakäse  
5 Stängel Basilikum  
5 EL Olivenöl  
1-2 EL Zitronensaft  
Pfeffer  
1 Ciabatta  
5 TL Crema di balsamico

## **ZUBEREITUNG:**

1. Den Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Kerne der Cantaloupmelone entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und klein würfeln. Den Feta ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Alles mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
4. Das Ciabatta in 15 Scheiben schneiden, auf ein Backblech verteilen und die Scheiben im Backofen von beiden Seiten ca. 5 Minuten knusprig rösten. Die warmen Scheiben gleichmäßig mit dem restlichen Olivenöl bepinseln.
5. Die Melonen-Feta-Mischung auf den Scheiben verteilen und mit Crema di Balsamico beträufeln. Herta Finesse Schinken hauchzart dekorativ darauf legen und servieren.

**Tipp: Statt Cantaloupmelone passt auch Honigmelone sehr gut zu dieser Kombination.**

*Nährwerte pro Stück: 155 kcal, 653 kJ, 6 g Eiweiß, 8 g Fett, 16 g Kohlenhydrate,  
312 mg Natrium, 6 g Zucker, 3 g ges. Fettsäuren*