

# Sandwich mit **Prosciutto** und **Melone**

Herrlich erfrischend und erst noch gesund:  
Die Kombination von feinstem Prosciutto und reifen Melonen  
ist ein echter Gaumenschmaus  
und lässt uns von unseren letzten Ferien am Mittelmeer träumen.

## Zutaten

1 Baguette (ca. 400 g)  
4 EL Pesto genovese  
120g Prosciutto  
½ Honigmelone  
40g Parmesanspäne  
40g Rucola

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1 Baguette der Länge nach halbieren und in 4 Stücke schneiden.
- 2 Die Böden mit dem Pesto bestreichen und mit Prosciutto belegen. Die Melone schälen, Kerne entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf den Prosciutto legen. Parmesan und Rucola darauf verteilen, Brotdeckel daraufsetzen. Sandwiches in Butterpapier wickeln oder in Papiersäckchen stecken.

## Tipp

Pesto selbst gemacht: 50g Basilikumblättchen, 1 Knoblauchzehe, 20g Parmesan und 2 Esslöffel Nüsse fein hacken, mit 5 Esslöffeln Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

