

Informationen zur Sendung vom 05.06.2026

Zweierlei von der Melone

Von Ulla Scholz

Melone als Schinkenschiff

Zutaten (4 Portionen)

1 Cantaloupe- oder
Honigmelone
8 Scheiben Serrano- oder
Parmaschinken
Einige Basilikumzweige
Pfeffer
Salz

Außerdem
4 Stück Grissini oder 4
Salzstangen

Zubereitung

Die Melone vierteln und entkernen. Bei jeder Portion unten ein wenig abschneiden, damit die Stücke später nicht auf dem Teller wackeln. Das Fruchtfleisch lösen und das Melonenstück wieder auf die jeweilige Schale legen und mit Pfeffer und etwas Olivenöl verfeinern.

Je nach Größe der Melonen in die Mitte eine Grissini- oder Salzstange stecken. Über den „Mast aus Gebäck“ ein oder zwei dünne Scheiben Schinken hängen.

Anrichten

Auf Portionstellern oder einer Platte anrichten und mit Basilikum garnieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

1 Cantaloupe- oder Honigmelone zu 2,99 Euro; 4 Grissini zu 0,30 Euro; 8 Scheiben Serrano- oder Parmaschinken zu 3,50 Euro; 4 Basilikumzweige zu 0,30 Euro; Gewürze zu 0,15 Euro.

Pro Portion circa 1,81 Euro.

Informationen zur Sendung vom 05.06.2026

Zweierlei von der Melone

Von Ulla Scholz

Wassermelonenecken mit Schafskäsecreme

Zutaten (20 Stück)

½ Wassermelone (kleineres Exemplar)

200 g Feta

200 g Sahnequark

Etwas frische Minze

10 Oliven

10 geschälte Walnüsse

Salz

Chiliflocken oder Pfeffer

Zubereitung

Den Quark in ein feines Sieb geben und etwas abtropfen lassen. Für die Feta-Creme den Käse in Stücke brechen und auf einen Teller geben. Zusammen mit dem Quark zu einer festen Mischung verkneten. Mit etwas gehackter Minze, Salz und Pfeffer würzen. In einen Spritzbeutel mit breiter Tülle füllen und zur Seite stellen.

Die halbe Melone in circa 2 cm dicke Scheiben teilen. Die schwarzen Kerne entfernen. Jede Scheibe – so wie bei einem Kuchen – in Stücke schneiden. Die Melonenecken auf ein Blech legen und auf jedes Exemplar etwas Schafskäsecreme aufspritzen und mit Oliven oder Walnüssen und etwas Minze garnieren.

Anrichten

Die Stücke auf einer Platte anrichten und bis zum Verzehr kaltstellen.

Informationen zur Sendung vom 05.06.2026

Zweierlei von der Melone

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

½ Wassermelone zu 2,50 Euro; 150 g Feta zu 2,79 Euro; 200 g Sahnequark zu 0,65 Euro; ½ Bund frische Minze zu 0,50 Euro; 10 Oliven zu 0,30 Euro; 10 schöne Walnusskerne zu 0,40 Euro; Gewürze zu 0,10 Euro.

Pro Portion circa 0,36 Euro.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!