

# Serranoschinken in Kürbiskernöl



## Zutaten für 2 Personen:

80-100 g Serranoschinken in sehr dünnen Scheiben

1 EL Aceto Balsamico

2 EL Kürbiskernöl

1 Zitrone

einige Kirschtomaten und/oder Rucola/Zitronenmelisse für Dekoration (optional)

1. Serrano-Schinken in einer runden Form oder auf einem größeren Teller anrichten.

2. Marinade aus 1 EL Balsamico und 2 EL Kürbiskernöl bereiten. Schinken damit beträufeln.

3. Eine Dekoration aus Zitronenscheiben, halben Kirschtomaten und gewaschener Zitronenmelisse (oder Rucola - ohne die Stängel) in der Form oder auf dem Teller dekorativ platzieren.

## Hinweise:

Geeignet auch als Teil eines Vorspeisenbuffets.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Schinken, spanisch

Rezeptanregung: Rosi G.  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 08.01.2023