



## Melonenbällchen in Portwein

Perfekt mit Rohschinken für das Buffet oder die Stehparty: In Portweinsud marinierte und mit Basilikum gewürzte Melonenbällchen.

Vorbereitung: 15min

Koch-/Backzeit: 5min



Leichte Küche



Vegetarisch




Glutenfrei



Lactosefrei

### ZUTATEN

 ERGIBT 8–10 Portionen

**3 dl** roter Portwein

**30 g** Zucker

**1** Melone mit orangem Fruchtfleisch,  
z. B. Cantaloupe oder Charentais

**1/2** kleine Wassermelone, wenn  
möglich kernarm

**2–3** Zweige Basilikum

**10** kleine Blättchen Basilikum für die  
Garnitur

### TIPP

*Nach Belieben kann man die Melonen im Glas mit Walliser oder Bündner Rohschinkenscheiben, die man zu kleinen Rosetten formt, garnieren. Effizienter, aber nicht ganz so hübsch ist es, wenn man das Melonenfleisch in kleine Würfel schneidet. Braucht man 10 Portionen, ist dies von der Menge her empfehlenswert.*

### NÄHRWERT

#### Pro Portion

**100** kKalorien

**418** kJoule

**1g** Eiweiss

**1g** Fett

**17g** Kohlenhydrate

Erschienen in

09 | 2022, S. 52

### ZUBEREITUNG

- 1** In einer kleinen Pfanne den Portwein und den Zucker aufkochen, etwa 5 Minuten leise kochen lassen, dann in eine Schüssel giessen und abkühlen lassen.
- 2** Inzwischen die orange Melone halbieren und Kerne sowie schwammiges Fleisch entfernen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus dem Melonenfleisch stechen (siehe auch Tipp) und zum Portweinsirup geben. Aus der Wassermelonenhälfte, wenn nötig mit einem spitzen Messer, die Kerne entfernen, ebenfalls kleine Kugeln ausstechen und in den Portweinsirup geben. Das Basilikum sehr fein schneiden und zu den Melonenkugeln geben. Alles sorgfältig mischen und bis zum Servieren kühl stellen.
- 3** Zum Anrichten die Melonenkugeln mit etwas Portweinjus in Gläsern anrichten und jeweils mit 1 Basilikumblättchen garnieren (siehe auch Tipp).

[Weisser Port anstelle von rotem Port](#)