

Melone zum Ersten:

## Popone marinato Marinierte Melone

Zutaten für 4 Personen

**500–600 g geputzte reife Melonen** in Würfel schneiden.  
**Salz, Pfeffer, fein gemahlene Peperoncino** dazugeben, alles mischen und im Kühlschrank marinieren.

Den Teller dekorieren mit frischer Minze oder Lavendelblüten.

Servieren Sie sie kühl – das finden alle raffiniert!

Dies ist kein eigentliches Rezept, eher eine Idee. Die Melone schmeckt aber so gut, dass ich die Idee immer gerne weitergebe – eine echte Alternative zu Rohschinken mit Melone!

Melone zum Zweiten – im Nu zum Naschen bereit:

## Cocomero con Feta Wassermelone mit Feta

Zutaten für 4 Personen

**600 g geputzte Wassermelone** in 3–4 cm grosse Würfel schneiden und  
**(entspricht etwa 1,2 kg mit Schale)** entkernen

**150 g Feta** in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Anrichten:  
zum Beispiel auf ein Rebenblatt zwei Häufchen Wassermelone  
legen und dazwischen die Fetawürfel. Diese mit

**Olivenöl** beträufeln und mit  
**gemahlenem schwarzem Pfeffer** dekorieren!



« Gut italienisch heisst es «melone»,  
aber die Maremmani sagen  
ausschliesslich «popone!» »

« In der Maremma heisst  
es «cocomero», richtig ist aber  
«anguria.» »

### VERONICAS TIPP:

Melonen sind Kinder des Südens. Sie reifen zwar zu Hause nach, aber das vollste Aroma haben die, die genug Zeit hatten, auf dem Feld auszureifen. Beachten Sie deshalb meine Tipps zum Einkaufen: Melonen duften intensiv, wenn sie reif sind, und die dem Stiel gegenüberliegende Seite gibt auf Druck leicht nach. Eine reife Wassermelone hingegen klingt auf Klopfzeichen hohl. Nehmen Sie bei gleich grossen Melonen immer die schwerere, denn das ist auch ein Zeichen für Reife.