

Winzersalat mit rohem Schinken

Zutaten

200g roher Schinken aus der Keule
von Hartmanns Putenhof

2 Hand voll	Feldsalat
1 Hand voll	Frische grüne Trauben
1	Zwiebel
2 TL	Zucker
2 TL	Öl
2 TL	Pinienkerne
2 TL	Apfelsaft
2 TL	Balsamico bianco
	Salz, Pfeffer

Hartmanns
Putenhof

Zubereitung

Die Trauben halbieren, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und beiseite stellen, den Feldsalat waschen und schleudern.

Die Zwiebel in Scheiben, den Schinken in Streifen schneiden. Den Zucker in einer Pfanne leicht anschmelzen lassen, Zwiebeln und Öl hinzugeben und kurz karamelisieren lassen. Anschließend den Schinken hinzugeben und kräftig mit anbraten. Mit Balsamico und Apfelsaft ablöschen, auf niedrige Flamme zurückschalten und die Essigsäure verfliegen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Trauben in der Restwärme kurz mitschwenken. Das Dressing etwas abkühlen lassen und lauwarm über den Salat geben.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Geröstetes Ciabatta und nach Belieben eine rustikale Schinken-Käseplatte mit unseren rohen und gekochten Schinken aus Brust und Keule

...noch ein Tipp

Nach Belieben kann der Salat auch in Kombination mit einem erwärmten Ziegenkäse (chèvre chaud) serviert werden.

Das Dressing sollte erst kurz vor dem Servieren auf die Teller mit Salat gegeben werden, da dieser sonst zusammenfallen kann.