

Nüsslisalat mit Rohschinken-Chips

Zutaten für 2 Personen

100 g Rohschinken
150 g Nüsslisalat
2-3 EL Pinienkerne
2 Rüebli
wenig Parmesan
4 EL Öl
2 EL Essig
1 TL Senf
wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rohschinken nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen Nüsslisalat waschen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Rüebli waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Späne hobeln.

Nüsslisalat, Pinienkerne, Rüebli und Parmesan auf zwei Tellern anrichten. Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer mischen und über den Salat verteilen. Rohschinken in kleine Stücke brechen und dazu servieren.

