

Salat mit Parmaschinken und Melonenkugeln [Salade Parme]



Zutaten für zwei Personen:

100 g grüner Mischsalat
1 Fleischtomate
1 Mozzarella
1 EL Pesto
4 Scheiben hauchdünn
geschnittener Parmaschinken
1/2 Honigmelone in Kugeln
oder Stückchen
1 EL schwarze Oliven in
Scheiben (optional)

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine kleine Prise Zucker
1 TL Dijon-Senf
2 cm Sardellenpaste
50 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Spritzer Zitrone
1 EL trockener Weißwein

2 EL französischer Essig
à l'échalotte

6 EL Olivenöl

1/2 gekochtes Ei

Besondere Hilfsmittel:

Kugelausstecher
Stabmixer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die
Vinaigrette in einen hohen
Kunststoffbecher geben und
mit einem Schneidestab
mixen.

2. Mischsalat waschen
und trocken schleudern. In
einer Salatschüssel als
Bett anrichten. Mit
Vinaigrette beträufeln.

3. Tomaten und Mozza-
rella fächerförmig
anrichten, etwas Pesto auf
jede Mozzarella-Scheibe
geben. Optional noch mit
einigen Scheiben von
schwarzen Oliven
garnieren.

4. Parmaschinken und
Melonenkugeln wie auf dem
Bild anrichten.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto
im Buvette Tahiti, Saint
Tropez, März 2008. Auch
der Rezeptuntertitel stammt
von dort.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, große Salate, Schin-
ken, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023