

Spanischer Salat à la Patrick

Ensalada a la Patrick



Zutaten für 4 Personen:

4 reife Feigen (optional)
1 Avocado
2 Kiwis
1/2 Honigmelone
4 dünne Scheiben Serrano-Schinken

Vinaigrette:

wenig Salz
2 EL weißer Balsamico
2 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl

1. Avocado halbieren, entkernen, schälen und erst in Scheiben, dann in Würfel schneiden.
2. Kiwi und Melone schälen und ebenfalls würfeln.
3. Schinken in feine Streifen schneiden.
4. Feigen in Spalten schneiden.
5. Vinaigrette rühren und extra reichen.

Hinweise:

Ein schöner Sommersalat, der durch den Serrano-Schinken die spanische Note erhält.

Die Feigenspalten werden nicht geschält sondern erst beim Essen von der Schale befreit.

Die Vinaigrette schmeckt originaler, wenn man sie einige Stunden vorher macht und bei Raumtemperatur ziehen lässt - weiß nicht, warum.

Auf dem Foto fehlen die Feigen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Salate, Schinken, spanisch

Rezeptanregung: Patrick B.,
August 2009
Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023