

Zucchini-Möhrensalat mit Schwarzwälder Schinkenstreifen & Kracherle



Deftige Salate zur Grillsaison

Zur Grillsaison passen Zucchini. Gegrillt und mariniert sind diese eine feine Grillbeilage. Als Salat machen Zucchini auch eine gute Figur. Raffiniert wird es, sobald Zucchini längs in feine Scheiben geschnitten werden. Dazwischen ein paar Karottenscheiben, damit der Salat knackig bleibt. Der kräftige Schwarzwälder Schinken gibt dem Gemüse eine deftige Note, quasi ein rauchiges Grillaroma. Zwiebelringe oder Frühlingszwiebel können dazu kommen, wer will. Und mit einem kräftigen Dressing und ein paar knusprigen Kracherle wird aus der Grillbeilage eine raffinierte Vorspeise. Hier die Rezeptur:

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Zucchini (ca. 3 mittelgroße Stücke)
- 2 Möhren
- 1 rote Zwiebel
- 80-100 g Schwarzwälder Schinken
- Je 3 EL Petersilie und Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 8 EL Essig, z.B. Apfelessig, Aceto balsamico, Balsamico bianco (ich habe alle drei Essige gemischt)

- 6 EL Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Brot
- Wer möchte: 1 Chilischote, fein gehackt

Zubereitung

Zucchini waschen und mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls längs in dünne Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Brotscheiben in 1 cm Würfel schneiden.

Vom Schinken den Fettrand abschneiden, fein würfeln und mit den Brotwürfeln in einer Pfanne mit 4 EL Öl knusprig anbraten (mittlere Hitze). Dann Brot- und Speckwürfel (Kracherle) herausnehmen und auf einem Teller etwas abkühlen lassen. Das restliche Fett der Pfanne mit zusätzlich 2 EL Öl, 8 EL Essig, gehackten Chili, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf rührend erwärmen. Dann das Dressing mit den Zucchinistreifen, Karottenstreifen und Zwiebelringe in einer Schüssel vermengen. Gegebenenfalls nochmal abschmecken. Dann die fein geschnittenen Kräuter zugeben. Den Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Hälfte davon in den Salat mischen.

Salat auf vier Teller verteilen. Die restlichen Schinkenstreifen, Brot-Speckkracherle darauf verteilen und servieren.

