

Salatteller mit glacierten Trauben, geräuchertem Schinken und Käse



Zutaten:

- 400 g Salatmix (z.B. aus Frisee, Lollo Rosso, Rukola)
- 150 g Schinken, luftgetrocknet (z.B. Schwarzwälder Schinken, Wachholderschinken)
- 150 g Käse (z.B. reifer Allgäuer Bergkäse)
- 150 g Trauben
- 1 TL Honig und 1 TL Essig
- Extra: ein paar Minitomaten, Gurkenscheiben, ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Für das Dressing:

- 3 EL Essig (z.B. Balsam Essig)
- 5 EL Öl (z.B. Traubenkernöl)
- 50 ml Apfel- oder Traubensaft
- 1 TL Senf
- 1 EL Preiselbeeren, eingemacht
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Salate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen miteinander verrühren.

Die Traubenreben in kleinere Portionen schneiden und in einer Pfanne mit Honig und Essig 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zum Servieren die Salate mit dem Dressing benetzen und mit Tomaten, Gurkenscheiben und den Trauben auf Teller verteilen. Schinken und Käsestreifen anlegen.

Tipp: Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot