

Zucchini-Möhrensalat mit Schwarzwälder Schinkenstreifen & Kracherle



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.