



Schicht Salat mit Schinken und Tête de Moine-Käse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, sommerlich-stimmig, frisch, herzhaft lecker

Zutaten

- Für den Salat:
- 2-3 Mini-Römersalate nach Größe
- 300 g gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 50 g geröstete Walnusskerne, grob gehackt
- 150 g kernlose Weintrauben, halbiert
- 15 g Rote Beete Sprossen
- 200 g Tête de Moine-Käse
- Für den Dressing:
- 2 Tl Feigensenf
- 1 El Zitronensaft
- 100 g Vollmilch-Joghurt
- Joghurt-Salat-Creme mit 25 % Fett
- Etwas Zitronenabrieb
- 5 El Walnussöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Römersalat putzen, den Strunk heraus scheiden, die einzelnen Blätter in kaltem Wasser 30 min. "auffrischen, gut ablaufen lassen.

Schritt2

Die Walnusskerne in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten, danach grob hacken, die

Weintrauben ev. halbieren.

Schritt3

Der Dressing:

Schritt4

Den Feigensenf mit dem Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Joghurt, Salat-Creme, Zitronenabrieb und das Walnussöl verrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker abschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Nunmehr den Römersalat in eine ausreichend große Salatschüssel schichtweise die Schinkenstreifen, die Weintrauben und Walnüsse verteilen.

Schritt7

Den Feigensenf Dressing darüber geben.

Schritt8

Mithilfe eines Käsehobels 30 Röllchen abdrehen, dekorativ, gleichmäßig oben auf setzen; die Rote Bete Sprossen in die Mitte geben.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** sieht toll aus

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schicht-salat-mit-schinken-und-tete-de-moine-kaese/>