



Sommerliche Salate mit Morzarella Kugeln, krossem Parma Schinken, Crostini, und gehobeltem Parmesan in Sherrydressing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das perfekte Sommeressen, appetitlich bunt, lecker, ideal an heißen Tagen.

Zutaten

- Bunte Pflücksalate aus z.B: Frisèe, Lollo Rosso, Lollo Bianco, Rauke, Basilikum etc.
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten
- 100 g Parma Schinken in 4 x 4 cm großen Blättern, trocken gebraten
- 20 - 24 Stück Mini - Morzarella Kugeln
- 1 Knoblauchzehe
- 16 hauchdünne Scheiben Baguettebrot
- Etwas dünn gehobelter Parmesan vom Stück
- Etwas Olivenöl
- 4 Cl Sherry
- 1 Tl Honig
- Etwas heller Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die geputzten Salate in kaltem Wasser eine 1/2 Stunde „auffrischen“, anschließend gut trocknen.

Schritt3

Der Sherry - Dressing:

Schritt4

Aus dem Sherry, dem Honig, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und weißem Balsamico, sowie Olivenöl einen schmackhaften Dressing rühren, darin die Tomaten sowie die Morzarella Kügelchen marinieren.

Schritt5

Die Parma Schinken Blätter mit ganz wenig Öl recht trocken und krosse braten, auf Küchenkrepp legen. In der gleichen Pfanne die dünnen Baguette Scheiben knusprig heraus braten, etwas salzen und pfeffern, ev. mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Schritt6

Nunmehr geht's an Anrichten:

Schritt7

Kurz vor dem Servieren die gut getrockneten Salate in dem Sherrydressing mengen und auf einem großen, dekorativen Salatteller „mittig „ placieren.

Schritt8

Die Tomaten, die Schinkenblätter und die Morzarella Kügelchen verteilen.

Schritt9

Die Crostini locker dazwischen stecken und den gehobelten Parmesan darüber verteilen..

Schritt10

Da bleibt die Küche kalt, mehr braucht es nicht zu einer leckeren Vorspeise oder Abendessen im Hochsommer.

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliche-salate-mit-morzarella-kugelnkrossem-parma-schinken-crostini-und-gehobeltem-parmesan-in-sherrydressing/>