Salatherzen im Schinkenmantel

Salate

Zutaten (4 Personen)

» 4 Herzen Salatblatt/ -blätter
» 8 Scheiben Kochschinken
» 3 Tomate(n)
» 3 Schalotte(n)
» 1 Bd. Schnittlauch
» 150g Roquefort
» 100ml Schlagsahne
» 3 EL Weißwein-Essig
» etwas Zitronensaft
» etwas Worcestersauce
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Cayennepfeffer
» 1 Prise Zucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Salatherzen putzen, halbieren, waschen und gut abtropfen lassen. Jede Salathälfte in eine Scheibe Schinken wickeln. Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und achteln. Schalotten abziehen und in feine Ringe teilen.

2. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Roquefort würfeln, 100g davon mit vorbereiteten Zutaten dekorativ anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

3. Den Übrigen Roquefort zerdrücken und mit Sahne, Essig verrühren. Mit Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer sowie Zucker kräftig abschmecken und über die Salatherzen träufeln. Dazu schmeckt knuspriges Baguette oder saftiges Mehrkornbrot.

Nährwerte: 620kcal/E70g/F35g/KH5g pro Portion

angelegt am: 25.02.2005 Rezept-Nr: 1575

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke