



# Bunter Blattsalat mit Wildschinken

Ein Mix aus knackigen Blattsalaten wird mit hauchzartem Wildschinken kombiniert – ein leichter Genuss, der Waldaroma und Frische perfekt vereint. Ein feines Dressing, frische Kräuter und knusprige Croutons runden das Aroma ab. Perfekt für alle, die leichte Gerichte und regionale Spezialitäten lieben!



## Zutaten

- Salatmix aus Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblattsalat, Rucola, Feldsalat, Radichio
- 150 g Wildschinken
- 1 Scheibe Toastbrot
- Dressing:  
100 ml Olivenöl, 1 TL Senf, 1 TL Honig  
40 ml Apfelessig  
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe  
Schnittlauch, Petersilie, Dill  
Salz / Pfeffer



## Zubereitung

1. Den Salat gründlich waschen und klein zupfen.
2. Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl langsam rösten. Mit Salz würzen und auskühlen lassen.
3. Dressing:
  - Schalotte klein würfeln und Knoblauchzehe fein hacken
  - Senf, Honig und Apfelessig in einer Schüssel verrühren, Knoblauchzehe und Schalotte hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  - Unter ständigem Rühren das Olivenöl langsam hinzugeben, so dass eine homogene Emulsion entsteht
  - Frischen Schnittlauch, Petersilie und Dill hacken bzw. schneiden und unter das Dressing heben
  - 10 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen
4. Gewaschenen Salat mit dem Dressing marinieren und mit dem Wildschinken und den Croutons servieren.

*Guten Appetit!*