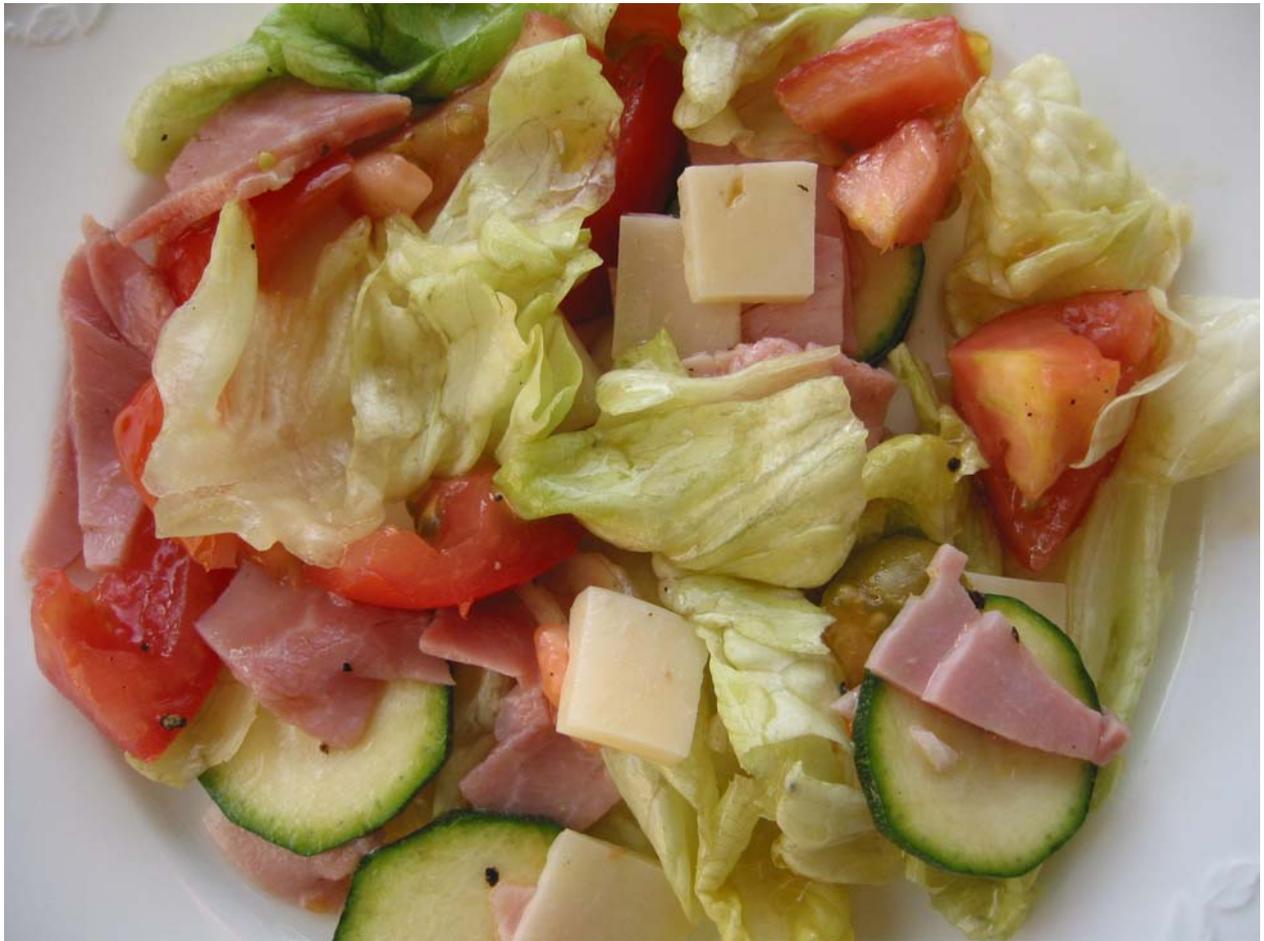


# Angereicherter Salat mit Schinken und Käse



## Zutaten für drei Personen:

1/3-1/2 grüner Salat

1 Tomate

1/3 rote oder gelbe Paprika

1 kleine bis mittlere Karotte

1/2 kleiner Zucchini

2-3 Scheiben dünner Vorderschinken

50 g Emmentaler

## Vinaigrette:

1,5 EL Sherryessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

4-5 EL Olivenöl

1. Salat gut waschen, schleudern und in mundgerechte Stücke reißen.

2. Tomate waschen, vierteln und dann in Stückchen schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und die Innenhäute wegschneiden, dann in Streifen und anschließend in Rauten schneiden. Karotte schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden abschneiden und in Scheiben schneiden. Schinken und Käse in Rauten teilen.

3. Vinaigrette in Glasschüssel mischen und alles (bis auf den grünen Salat)

zugeben und mischen. 10-20 Minuten ziehen lassen.

4. Grünen Salat zugeben, durchmischen und dann sofort servieren.

## Hinweise:

Eventuell auch weniger Vinaigrette nehmen, je nach Geschmack.

Diese Salate sind im Prinzip sehr variabel - man nimmt, was man zu Hause hat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, große Salate, kleine Gerichte, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023