



Schichtkäse mit Schinken-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (500g) Landliebe Schichtkäse
2-3EL Haselnuss- oder Mandelblättchen
150g Raukesalat
100g Lollo bianco
1 mittelgroße Zwiebel
4 EL Öl (z.B. Olivenöl)
50g gewürfelter Katenschinken
4 EL Essig
ca. ½ Töpfchen Basilikum
Salz, Pfeffer
Dazu schmeckt frisches Bauernbrot

Zubereitung:

Schichtkäse gut abtropfen lassen. Nussblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, anschließend herausnehmen. Den Raukesalat und Lollo bianco putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin knusprig auslassen. Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Mit Essig ablöschen und alles kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 3 Esslöffel Öl zugeben und unterschlagen. Schinken-Vinaigrette etwas abkühlen lassen.

Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Mit den gerösteten Nüssen unter die Vinaigrette rühren. Schichtkäse in ca. 12 große Würfel schneiden und mit dem Salat auf einer Platte anrichten. Lauwarme Schinken-Vinaigrette darüber gießen und mit den übrigen Nüssen bestreuen. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Landliebe wünscht einen guten Appetit!

