

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

SALAT

MIT

RINDERSAFTSCHINKEN

*ZUTATEN:*

- 1 große Handvoll Cashewkerne*
- 2 Grapefruits*
- 6 Handvoll gemischter Blattsalat*
- 250 g Kirschtomaten*
- 1 Bund Frühlingszwiebeln*
- 250 g Feta*
- 10 Scheiben Rindersaftschinken*

*BALSAMICO-SENF-DRESSING*

- 2 EL Balsamico*
- 100 ml natives Olivenöl*
- 1 EL körniger Senf*
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer*

*ZUBEREITUNG:*

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Cashewkerne auf einem Backblech 7–10 Minuten goldgelb rösten. Grapefruits mit einem scharfen Messer filetieren – am besten über der Salatschüssel, um den austretenden Saft aufzufangen. Salat waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Mit den quer geschnittenen Frühlingszwiebeln, den halbierten Kirschtomaten, dem zerbröselten Feta und den Cashewkernen mischen. Anschließend den Rindersaftschinken auf dem Salat drapieren. Für das Dressing alle Zutaten in einer kleinen Schüssel aufschlagen und mit dem Salat vermengen.

Und da haben wir auch schon den leckeren Salat.