



Blattsalat mit Erdbeeren und Parmesan

Zutaten für 4 Personen

- 400 g gemischter Blattsalat
- 250 g Erdbeeren
- 150 g Erdbeeren (für die Vinaigrette)
- 200 g Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g Schinken- oder Speckwürfel
- 4 EL Sitia Crete Olivenöl
- 4 EL Balsamicoessig Bianco
- 1 - 2 EL Crème Fraîche
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 80 - 100 g gehobelter Grana Padano Parmesan

Zubereitung

Erdbeeren und Champignons waschen und putzen, dann in feine Scheiben schneiden und mit dem Blattsalat mischen.
Die Frühlingszwiebeln waschen und bis ins grün in feine Röllchen schneiden.

Die Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett auslassen, alternativ können die Champignons und Frühlingszwiebeln bei kleiner Hitze kurz mitgebraten werden.

Dann vorsichtig unter den Blattsalat heben.

Geschmack erleben.

Für die Vinaigrette

150 g Erdbeeren mit Olivenöl, Balsamico-Bianco und 1-2 EL Crème Fraîche pürieren, salzen, pfeffern, evtl. zuckern und über den Salat träufeln.

Den Salat mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Sie können natürlich auch einen anderen unserer Balsamicos verwenden, z.B. Crema Balsamica Classica, Feige- Dattel etc.

Dazu passt frisches Baguette, z.B. mit einem unserer leckeren Bruschettas.