



Erdbeersalat mit Parmaschinken, Parmesan und Balsamico

Zutaten: (4 Personen)

- 1 Kopfsalat (z.B. Eisberg oder Frisée)
- 400 g Erdbeeren
- 4 EL Erdbeer Aperitif Essig
- 2 EL Mosto Oro (mild-fruchtiges, ligurisches Olivenöl)
- 1/4 TL Walnuss- oder Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 6 Scheiben Parmaschinken
- Crema Balsamica Classica
- nach Belieben ca. 20g Grana Padano Parmesan

Zubereitung:

Salat in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Erdbeer Aperitif Essig mit Salz, Pfeffer und den Ölen zu einem Dressing vermischen. Salat und Erdbeeren mit dem Dressing vermischen.

Parmaschinken kleinzupfen, über den Salat geben. Parmesan fein hobeln und die Späne über den Salat streuen. Zuletzt mit Crema Balsamica Classica beträufeln.

Mit Baguettebrot servieren.

Tipp:

1. Das Walnuss- / Kürbiskernöl ist Geschmackssache aber einen Versuch wert, beide Öle sind sehr geschmacksintensiv, deshalb nur sehr dezent einsetzen.
2. Wir haben natürlich auch gereifere Balsamica die Sie auf dem Salat verwenden können, diese empfehlen wir dann allerdings wenn der Salat tellerweise gereicht wird.
3. Der genannte Parmesan läßt sich natürlich noch durch unseren Parmigiano Reggiano DOP Riserva (60 Monate gereift) toppen, für Feinschmecker.