



Rezepte aus der Behr Küche

Provenzalischer Sommersalat mit Mini Romana



Zutaten für 4 Personen

- 3 Mini Romanasalate
 - 12 getrocknete Tomaten
 - 12 Scheiben Parma-Schinken
 - 12 gefüllte Oliven
 - 100 g Champignons
 - 1 TL Sonnenblumenöl zum Braten
 - 1 Hand voll Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 TL Zitronensaft
 - Zucker
 - Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
-

Zubereitung:

Mini Romanasalate putzen, in einzelne Blätter teilen, waschen und trockenschleudern. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Den Parma-Schinken zu Röllchen rollen. Die Oliven halbieren. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier setzen.

Die Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle kräftig abschmecken, die Kräuter unterheben.

Mini Romanasalat auf vier Teller verteilen und Tomaten, Parma-Schinken, Oliven und Champignons gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss mit dem Dressing beträufeln.