Provenzalischer Sommersalat mit Mini Romana

Zutaten für 4 Personen

3 Mini Romanasalate / Salatherzen
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

Den Mini Romana 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.