

Rezept des Monats
September 2009



Der Bauernmarkt
im Internet

www.bauernmarkt-olpe.de

Salat mit Brotwürfeln und Schinken

Zutaten (für 4 Personen):

- je ½ Römer- und Kopfsalat
- 2 Zwiebeln
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 EL Butter
- getrockneter Thymian
- 3 EL Weißweinessig
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- ½ Bund Dill
- geräucherten Schinken in Scheiben nach Geschmack

Zubereitung:

1. Salat putzen, waschen und abtropfen. Römervalat in Streifen schneiden, Kopfsalat in passende Stücke zupfen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2. Brot in feine Würfel schneiden und in der heißen Butter in einer Pfanne mit dem Thymian rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Essig, Honig und Senf mit Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl darunter schlagen. Dill fein schneiden und unterheben.
4. Salatzutaten und Marinade mischen. Auf 4 Teller verteilen. Schinkenscheiben darauf anrichten und mit den Brotwürfeln bestreuen.

Mit einem kühlen Rosé oder einem Pils servieren.



Guten Appetit!