



Wildkräutersalat mit Waldbeeren und Serranoschinken

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

400 g Wildkräutersalat	90 g Brombeeren
90 g Heidelbeeren	90 g Himbeeren
90 g Erdbeeren	100 g Serrano Schinken, in Scheiben
80 g Kerne-Mix	1 EL Ahornsirup
90 g Gruyere	2 EL dunkler Balsamicoessig
5 EL Himbeeressig	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Dijonsenf	100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

Zubereitung

Den Wildkräutersalat waschen und trocken schleudern.

Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Kerne in einer Pfanne rösten und mit Ahornsirup karamellisieren lassen.

Die Serrano Scheiben halbieren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl von beiden Seiten knusprig braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Gruyere grob reiben.

Für das Dressing Himbeer- und Balsamicoessig mit dem Senf und Olivenöl verrühren. Den Schnittlauch fein schneiden und ebenfalls unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Beeren mit dem Wildkräutersalat vermengen und mit dem Dressing marinieren.

Auf Tellern portionieren, den Serranoschinken anlegen und mit den Kernen garnieren. Am Ende den Gruyere über alles drüber streuen.