



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Sommerlicher Salat mit Prosciutto und Stracciatella

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

Buongustaio Zutaten

- 5 Scheiben Prosciutto di San Daniele
- 150 g Stracciatella
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 kleine Handvoll Tomaten (Datterini)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Sonstige Zutaten

- 2-3 große Handvoll Blattsalate
- Eine Handvoll reife Erdbeeren
- 1 Orange
- Basilikum

ZUBEREITUNG:

Blattsalate waschen und in mundgerechte Stücke teilen. In einer Schüssel mit dem Balsamessig und etwas Olivenöl sowie Pfeffer und Salz marinieren. Basilikum etwas zerkleinern, Erdbeeren in Scheiben schneiden, Orange schälen, in Scheiben schneiden und diese dann vierteln. Datterini in Hälften schneiden und zusammen mit dem Obst und dem Basilikum zu den Blattsalaten geben. Salat mit Tomaten und Obst vermengen und auf einer Platte oder flachen Salatschüssel anrichten. Den Prosciutto in Stücke zupfen und auf dem Salat anrichten. Stracciatella ebenfalls auf dem Salat anrichten. Zum Schluss noch hochwertiges Olivenöl über das Stracciatella und den Salat geben und mit Basilikum dekorieren.

Dazu passt perfekt eine frische Focaccia.

Buon appetito wünscht Buongustaio!

