

Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken

4-Personen

Zutaten:

150	-	gr Nüsslisalat (Feldsalat)
1	-	kleine Schalotte
½	-	Bund glattblättrige Petersilie
4	-	EL Weissweinessig
4	-	EL warme Gemüsebouillon
1	-	EL milder Senf
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
8	-	EL Olivenoel
2	-	Scheiben Toastbrot
1	-	EL Butter
150	-	gr Mozzarella
1	-	reife Avocado
150	-	gr dünn geschnittener Parma Schinken



Zubereitung:

Nüsslisalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann gut abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie fein hacken. Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenoel untermischen. Schalotte und Petersilie dazu geben.

Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun braten.

Inzwischen den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen und die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocado quer in Scheiben schneiden. Beides sorgfältig mit der Sauce mischen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Nüsslisalat schnell unter die Mozzarella-Avocado Mischung heben.

In tiefen grossen Tellern anrichten und mit den Brotwürfelchen bestreuen. Den Schinken in Rosetten formen und auf dem Salat schön anrichten.