

Schinkensalat in Romanaschiffchen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	4 Stk.
Schalottenzwiebel	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Schnittlauch	1 Bund
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	3 EL (Esslöffel)
Schinken	250 g
Scharfer Senf	1 TL (Teelöffel)
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Romanasalat	1 Stk.
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	4 Stk.
Eingelegte Maiskölbchen	4 Stk.
Rotweinessig	3 EL (Esslöffel)
Eingelegte Paprikaschoten	1 Stk.

Zubereitung:

Den Romanasalat (siehe Bild) zerteilen, den Strunk entfernen, die äußeren Blätter weggeben, die inneren waschen und jeweils 2-3 als Schiffchen auf Salatteller auflegen. Die restlichen Salatblätter in feine Streifen schneiden.

Nun alle Zutaten (außer: Ei, Schnittlauch) wenn nötig waschen, putzen und in feine Scheiben, Ringe, Streifen oder Würfel schneiden. Mit den Salatstreifen, Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer vermengen und in die Schiffchen füllen.

Das hartgekochte Ei in Scheiben schneiden und auf die Schiffchen verteilen. Den Bund Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

Dazu passt: Baguett

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-464-Schinkensalat-in-Romanaschiffchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at