

Schinken-Orangen-Salat

Zubereitungsdauer: 10 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

Portionen

Zutaten für 2 Personen.

Zutaten

100 g Rucola (Rauke) Salat
2 St. Sóller Orangen
3 Scheiben Schinken, roh - Porc negre oder Serrano
12 St. Cherry/Eiertomaten Tomaten
für die Vinaigrette:
Saft einer 1/2 Orange
8 EL Olivenöl virgen extra
1 EL Brandy oder guter brauner Rum
3 EL Orangenessig
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise grobe Meersalzflöcken Es Trenc

Zubereitung

Den Salat säubern, wenn möglich nicht wässern und auf dem Teller anrichten. Die Tomaten gegebenenfalls halbieren und auf dem Salat verteilen. Orangen filetieren und auch zum Salat geben. Schinkenscheiben aufrollen und in feine Streifen schneiden. Die Röllchen auf dem Salat anrichten. Alle Zutaten der Vinaigrette in einen Becher geben und mit einer Gabel kräftig mixen. Die Vinaigrette über den Salat verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, genießen und an den Sommer denken.