

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Salat mit Knusperschnecken

Zutaten für 4 Personen

1	Blätterteig, rechteckig, ausgerollt
1 EL	Senf
3 EL	Mandeln
1 EL	Olivener Öl
1	Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 EL	Peterli, gehackt
1 EL	Grana Padano
100 g	Rohschinken, fein geschnitten
2	Eiweiss, steif geschlagen
4	Handvoll Blattsalat, gerüstet Öl, Essig, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Blätterteig mit Senf bestreichen, Mandeln mit Olivenöl vermischen, übrige Zutaten dazugeben.
2. Blätterteig mit der Mischung bestreichen und einrollen. Ca. 30 Min. in den Gefrierer stellen. In 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und bei 185 °C 12-15 Min backen.
3. Salat auf Teller verteilen. Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Salat mit Sauce beträufeln und mit den Schnecken garnieren.

Zubereitung: 45 Minuten + 15 Minuten backen