



Ölz Butter Toast

mit Blattsalat, Rohschinken, Parmesan und Croûtons



Zutaten

2 Scheiben Ölz Butter Toast
3 EL Olivenöl
120 g Friséesalat
120 g Lollo verde
12 Scheiben Rohschinken (Prosciutto)
ca. 40 g frischer Parmesan

MARINADE:

2 EL Weinessig
2 EL klare Suppe
1/2 Knoblauchzehe
1 TL Petersilie (gehackt)
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Senf, Öl

Zubereitungszeit

35 min

1. Ölz Butter Toast entrinden, in Würfel schneiden und im mäßig heißen Öl goldbraun braten, Pfanne dabei schwenken.
2. Die Croûtons auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Salate zerpfücken, waschen und abtropfen lassen.
4. Schinken zu Röllchen eindrehen.
5. Für die Marinade Essig mit Suppe, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch, Zucker und Petersil vermischen, Öl unter Rühren zugießen.
6. Vom Parmesan mit einem Sparschäler dünne Streifen abheben.
7. Salat mit der Marinade vermischen, auf Tellern anrichten und mit Schinkenröllchen, Parmesan und Croûtons garnieren.