



KW 03/2018

Steirischer Zuckerhutsalat

Zutaten für 4 Personen:

500g Zuckerhutsalat, 8 Scheiben Prosciutto, 2 Mandarinen, 12 Cherrytomaten,
4 EL Balsamico-Essig dunkel, 4 EL Honig flüssig, Salz, Pfeffer, 2 EL Kürbiskerne.
Sosse: 3 EL Balsamico, 2 EL Olivenöl, 2 EL Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Zuckerhutsalat in feine Streifen schneiden. Aus Balsamico, Olivenöl, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer eine Sosse machen. Prosciutto in einer Pfanne kross braten, auf Krep entfetten. Cherrytomaten vierteln und in der gleichen Pfanne anschwitzen. Balsamico und Honig dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mandarine filetieren Salat auf Teller anrichten, mit Mandarinen und Tomaten garnieren, die Prosciuttoscheiben zerkrümeln und darüber streuen. Mit Kürbiskernen garnieren.

Zuckerhutsalat als Gemüse

Speckstreifen anbraten, gehackte Schalotte kurz mit andünsten, dann den in Streifen geschnittenen Zuckerhut dazugeben, so bissfest dünsten wie man ihn mag, Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer, wer mag etwas Muskat abschmecken.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg