

Nüsslissalat mit Avocado und Landrauchschinken



Zutaten: 4 Personen

- 150 g Nüsslissalat
- 1 Schalotte, klein
- 0.5 Bund Petersilie, glattblättrig
- 4 El Weissweinessig
- 4 El Gemüsebouillon, warm
- 1 El Senf, mild
- Salz, Pfeffer
- 8 El Olivenöl
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 El Butter
- 150 g Mozzarella
- 1 St. Avocado, reif
- 150 g Landrauchschinken, dünn geschnitten

Zubereitung:

- 1 Den Nüsslissalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann den Salat sehr gut abtropfen lassen.
- 2 Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl untermischen. Schalotte und Petersilie dazugeben.
- 3 Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun braten.
- 4 Inzwischen den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Die Avocado längs halbieren, den Stein entfernen und die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocadohälften quer in Scheiben schneiden. Beides sorgfältig mit der Sauce mischen.
- 5 Unmittelbar vor dem Servieren den Nüsslissalat schnell unter die Mozzarella-Avocado-Mischung heben. In tiefen Tellern oder auf einer Platte anrichten. Alles mit den Brotwürfelchen bestreuen. Den Schinken zu Rosetten formen und auf dem Salat anrichten.