



Wintersalat mit Berkshire Schinken und gegrillten Birnen

Zutaten für 2 Personen:

8 Scheiben Berkshire Schinken

1 Birne

Saft ½ Zitrone

100 g gemischter Salat (Feldsalat, Mangold, Rucola)

1 Handvoll Walnüsse

Parmesan

3 EL Olivenöl

1 EL weißer Balsamico-Essig

1 TL mittelscharfer Senf

1 EL flüssiger Honig

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Für das Dressing, Olivenöl mit weißem Balsamico, Senf und Honig vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenspalten mit Zitronensaft beträufeln in einer Pfanne oder auf dem Grill auf jeder Seite ca. 1 Minute grillen.

Den Salat mit dem Berkshire-Schinken und den gegrillten Birnen auf einem Teller anrichten. Das Dressing über den Salat träufeln und mit Walnüssen und gehobeltem Parmesan anrichten.