Rezept

Löwenzahnsalat mit Pfirsichen und Serranoschinken

Ein Rezept von Löwenzahnsalat mit Pfirsichen und Serranoschinken, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	junger Löwenzahn
2 EL	Mandeln
1	kleine Limette
	schwarzer Pfeffer
4 dünne Scheiben	Serranoschinken
2-3	weiße Pfirsiche
1/2 TL	flüssiger Honig
1 kleine Handvoll	essbare Blüten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Löwenzahn verlesen, waschen und trocken tupfen oder schleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Die Schinkenscheiben quer in feine Streifen schneiden. Die Mandeln grob hacken.

2. Wen die Pfirsichhaut stört: Früchte mit einem Sparschäler mit speziellem Zackenschliff schälen. Dann die Pfirsiche halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden.

3. Den Saft der Limette auspressen. In einem Schüsselchen den Limettensaft mit dem Honig verrühren. Das Dressing mit Pfeffer abschmecken.

4. Anrichten: Löwenzahnblätter auf vier kleine Schalen oder flache Teller verteilen, mit dem Dressing beträufeln. Die Pfirsichspalten und Schinkenstreifen darauf anrichten und mit den Mandeln bestreuen. Nach Belieben zum Schluss noch mit den Blüten dekorieren.