

## Chicoreesalat mit roten Weintrauben und Rohschinken

Rezept für 2 Personen als Vorspeise

### **Zutaten:**

1 Chicoree  
50 g rote Trauben, halbiert  
200 g luftgetrockneter Rohschinken  
50 ml Traubenessig  
100 ml Olivenöl  
1 EL Wasser  
1 TL Zucker  
Pfeffer und Salz  
1 El Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne  
Bratöl

### **Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 10 Minuten**

Zerteilen Sie den Chicoree in kleine Stücke und waschen Sie diese anschließend unter fließend kaltem Wasser. Lassen Sie den Salat gut abtropfen und stellen ihn zur Seite. Jetzt wird der Rohschinken in sehr feine Streifen geschnitten. Aus dem Traubenessig, dem Olivenöl, dem Wasser, dem Zucker sowie Salz und Pfeffer wird jetzt ein leichtes italienisches Dressing hergestellt und sowohl die Chicoreestücke als auch die halbierten roten Weintrauben gut mit dem Dressing vermischt.

Nun braten Sie bitte in einer Bratpfanne mit sehr wenig Bratöl die Rohschinkenstreifen kurz an und geben nach ca. 1 Minute die Pinien- oder Sonnenblumenkerne zu.

Die Mischung kurz abkühlen lassen und zum Salat geben.

Mengen Sie den Salat gut unter und servieren Sie das Gericht am besten mit einem französischen Baguette oder einem gutem Landbrot.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit