

Frühlingsalat

Für 8 Personen

Zutaten	Zubereitung
1 kleiner Rettich 250 g Möhren ½ Salatgurke 1 Bund Radieschen 200 g Spinat 1 Lauchzwiebel 1 Bund Schnittlauch 1 Handvoll frische Kräuter	Rettich, Möhren, Gurke und Radieschen waschen und schälen bzw. putzen. Gemüse in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Spinat verlesen, waschen und trocken-schleudern. Lauchzwiebel waschen und in fingerbreite Stücke schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen und grob zerkleinern. Alle Zutaten locker mischen und auf Tellern verteilen.
Marinade 4 EL Zitronensaft 1 TL Honig 1 TL scharfer Senf Salz, Pfeffer 4 EL Weißweinessig 6-8 EL Oliven- o. Distelöl 1 Lauchzwiebel	Alle Zutaten für die Marinade verrühren, fein geschnittene Lauchzwiebel untermischen. Den angerichteten Salat mit der Marinade beträufeln.
Zum Anrichten 75 g Parmesan 150 g Parmaschinken	Parmesan grob zerbröckeln oder mit dem Käsehobel in Späne hobeln und über den Salat streuen. Hauchdünne Scheiben vom Schinken neben dem Salat anrichten.

