



Chioggia-Salat mit knusprigem Serrano

dazu Croûtons und Pflaumenchutney



ca. 30min



2 Personen

Ein Salat muss doch nicht unbedingt langweilig sein, oder? Das möchten wir gerne unter Beweis stellen: Chioggia-Bete trifft heute auf würzige Serrano-Chips, frischen Rucola, eingelegte Karottenstreifen und Croûtons, und verwandelt sich recht schnell in ein kunterbuntes Durcheinander. Für das gewisse Extra kommt noch leckeres Pflaumenchutney ins Spiel. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Chioggia-Bete
- 1 Karotte
- 2 Pck. Serranoschinken
- 100g Rucola
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ²

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Senf ²
- 100ml Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 707kcal, Fett 42.3g, Kohlenhydrate 52.8g, Eiweiß 27.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Brötchen** in ca. 1cm große **Croûtons** schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Bete** schälen und in dünne Scheiben schneiden, sodass das Muster sichtbar wird.



4. Serrano braten

Den **Serranoschinken** ohne Überlappen in eine große Pfanne legen und bei mittlerer Hitze in 3-5Min. knusprig braten (siehe auch Schritt 6). Aus der Pfanne nehmen und in mundgerechte **Serrano-Chips** zerbröseln.



2. Croûtons & Bete backen

Die **Bete** mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und in Alufolie einwickeln. Die **Croûtons** und die **Bete** 7-10Min. im Ofen backen, bis die **Croûtons** goldbraun und knusprig sind und die **Bete** noch bissfest ist. **Tipp:** Wenn die **Bete** weicher sein soll, etwas länger im Ofen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

2EL Olivenöl, **1EL Karottensud** und ½TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. Die **Karotten** in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit dem **Rucola**, der **Bete**, den **Croûtons** und dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** mit den **Serrano-Chips** und dem **Chutney** garniert servieren.



3. Karotte einlegen

Die **Karotte** schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden. 100ml Essig, 100ml Wasser, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die **Karottenstreifen** in die kochende Lake geben, vom Herd nehmen und beiseitestellen.



6. Schinken backen

Wenn du den Schinken nicht in einer Pfanne braten möchtest, kannst du ihn auch auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in ca. 5-7Min. im Ofen knusprig backen.