



Sommersalat mit Serrano und Melone

und knusprigen Vollkorncroûtons



20-30min



2 Personen

Der Sommer ist da und er hat uns einen leckeren Salat mit saftiger Galiamelone und herzhaftem Serranoschinken mitgebracht! Die Kombination von süß und salzig ist einfach unschlagbar. Mit knackigem Romanasalat, frischer Gurke und krossen Vollkorncroûtons sind zudem die perfekten Begleiter am Start. Lass es dir schmecken!

- 1 Vollkornbaguettebrötchen ¹
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Gurke
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Galiamelone
- 1 Packung Serranoschinken

- 1 EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 585kcal, Fett 20.3g,
Kohlenhydrate 70.3g, Eiweiß 30.7g



1. Croûtons rösten

A close-up shot of a person's hands, wearing a white apron, mixing a bright yellow paste in a clear glass bowl. The person is using a small metal spoon to stir the mixture. The bowl sits on a light-colored wooden surface. The background is a blurred brick wall.

4. Dressing vorbereiten

A person wearing a white apron with the text "MARLENE" is standing behind a wooden cutting board. On the board are three piles of prepared vegetables: shredded white radish, sliced cucumbers, and shredded lettuce.

2. Salat schneiden

5. Schinken zerkleinern

3. Melone schneiden

6. Salat fertigstellen

Die **Melone** mit dem **Salat**, der **Gurke**, dem **Schinken**, dem **Käse** und dem **Dressing** vermengen und mit den **Croûtons** garniert servieren.