



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 herhaftem 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Vollkornbaguettebrötchen¹
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Gurke
- 1 Stück italienischer Hartkäse⁷
- 1 Galiamelone
- 1 Packung Serranoschinken

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Croûtons rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Baguettebrötchen** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden, in 1EL Olivenöl wenden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 10-12Min. im Ofen rösten.



4. Dressing vorbereiten

1EL Senf mit 1EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



2. Salat schneiden

Den **Salat** in ca. 1cm dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Gurke** längs vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die **Gurke** in schräge Scheiben schneiden. Den **Käse** in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.



5. Schinken zerkleinern

Den **Schinken** in mundgerechte Stücke zupfen.



3. Melone schneiden

Die **Melone** halbieren und die Kerne entfernen. Nun mit einem scharfen Messer vorsichtig die Schale abschneiden, dann das **Fruchtfleisch** in Scheiben und anschließend in mundgerechte Würfel 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.