

Sommersalat mit gefüllten Schinkenrollen

Dieses Rezept ist für ca. 8 Personen

Zeitaufwand: 30 Min.

Zutaten: 16 Schinkentranchen
400 gr Rahmquark
100 gr frische, gehackte Champignons
1 gehackte Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
Saft von einer halben Zitrone

2 Stk Endiviensalat
2 Dosen Mais
1 Salatgurke
1 gehackte Zwiebel
2 Peperoni
6 Tomaten

5 dl französische Salatsauce

100 gr Bratbutter
400 gr Speckwürfel
400 gr frische Pfifferlinge

Zubereiten: Mit etwas Bratbutter die Zwiebeln und Champignons andämpfen und würzen.
Erkalten lassen und mit dem Rahmquark mischen.
Zitronensaft und den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
Die Schinkentranchen mit der Masse füllen und Rollen machen, kühl stellen.

Zuerst den Salat, die Tomaten, die Peperoni und die Gurke waschen und klein schneiden. Dann den Mais abtropfen lassen.

Als nächstes die Salatsoße zubereiten.

Als letztes den Salat in die Soße geben und gut durchrühren.

Den Salat anrichten, je zwei Schinkenrollen dazu legen.

Den Speck und die gewaschenen Pfifferlinge mit dem Rest Bratbutter anbraten, würzen und warm über den angerichteten Salat geben.
Sofort servieren.