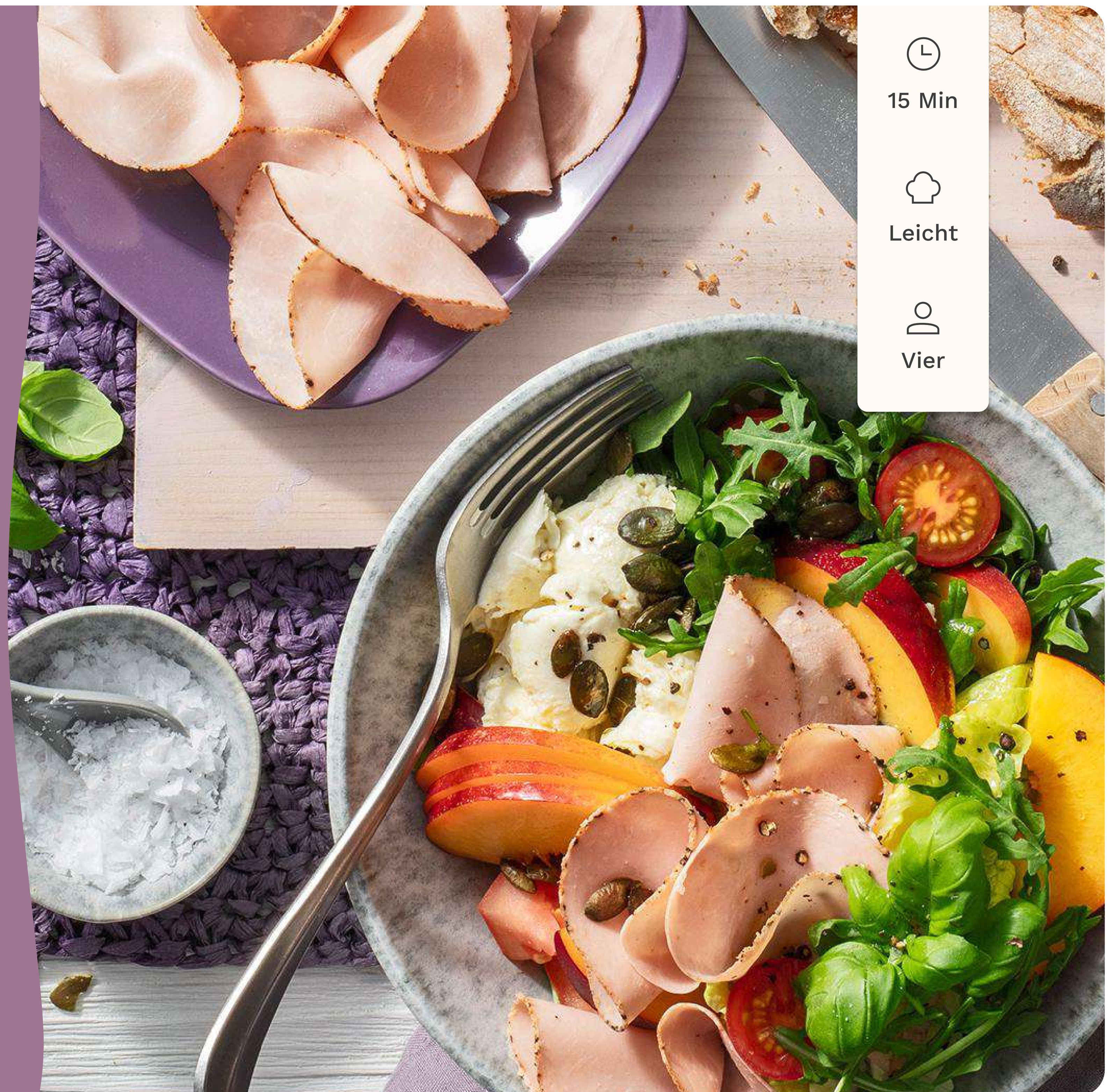


Sommersalat mit Schinken mit Belém-Pfeffer

Entdecke die sonnige Leichtigkeit mit unserem Sommersalat mit Nektarinen! Genieße die Kombination aus knackigen Tomaten, der Süße der Nektarinen und dazu den herzhaften Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer. Dazu ein knuspriges Baguette oder Ciabatta - perfekt für einen lauen Sommerabend!



15 Min

Leicht

Vier

Zutaten

150 g Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer
250 g Mozzarella
Honig

OBST & GEMÜSE

5 Fleischtomaten
3 Nektarinen
1 Minirömersalat
1 Bund Rucola

ÖL & ESSIG

6 EL Öl
6 EL heller Balsamico-Essig

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer

Anleitung

1. SCHRITT

Zu Beginn die **Nektarinen** waschen, in Spalten schneiden und den Kern dabei entfernen. **Rucola** und **Römersalat** waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Anschließend den Römersalat in Streifen schneiden. **Mozzarella** in Stücke zupfen. **Tomaten** waschen und in Scheiben schneiden. **Basilikumblätter** abzupfen schließlich alles gemeinsam mit dem Rucola und dem **Herta Finesse Schinken mit Belém-Pfeffer** auf einer Platte anrichten.

2. SCHRITT

Für die die Vinaigrette **Essig**, einen Schuss **Honig**, **Pfeffer** und **Salz** nach Belieben vermengen. Danach langsam das **Öl** hinzufügen und gut vermengen. Die Vinaigrette gleichmäßig über den Salat geben und diesen zusammen mit Baguette oder Ciabatta servieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	294 kcal
Fett	6,5 g
Kohlenhydrate	4,5 g
Eiweiß	5 g