

Prosciutto Avocado Salat



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Den Salat und die Tomaten waschen, trocknen. Avocado längs halbieren, entkernen und schälen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Tomaten vierteln, Eier vorsichtig schälen. Salat, Avocado und Jungzwiebel auf Tellern anrichten. Den Prosciutto in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Für die Marinade alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verquirlen und über den Salat träufeln. Mit dem angedrückten Ei und den Prosciutto-Scheiben belegen.

ZUTATEN

300 g gemischter Salat

100 g Cocktailtomaten

1 reife Avocado

Zitronensaft

1 Jungzwiebel

4 kernweiche Eier

150 g dünn geschnittener

Prosciutto Crudo
Borgoforte

Pelatello

Für die Marinade:

100 ml Gemüsesuppe

3 EL Balsamico-Essig

1 EL Senf

5 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zucker