Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Prosciutto Avocado Salat

Vorspeise Eier Gartenparty Italienisch Salate

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