

## Salat-Türmchen in Schinken-Hülle

### Für 4 Personen

200 g Lollo Rosso	150 g Büffelmozzarella	4 Stangen Spargel, grün
4 Scheiben Parma-Schinken	3 EL Radieschensprossen	1 Rote-Bete
7 EL Olivenöl	3 EL Himbeeressig	2 TL Dijon-Senf
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Salat putzen, abbrausen und zu kleinen Bündeln zusammenlegen. Anschließend den Mozzarella abtropfen lassen und in vier Scheiben schneiden. Den Parma-Schinken auslegen und jeweils eine Scheibe Mozzarella darauf geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Salatbündel nun auf der Mozzarellascheibe positionieren und den Parma-Schinken fest um den Salat wickeln, so dass ein Salatsträußchen oben herausschaut. Den Spargel schälen, das untere Ende abschneiden und jeweils eine Stange roh in die Mitte der Salatbündel stecken. Anschließend den Dijon-Senf und das Himbeeressig in eine kleine Schüssel geben, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und mit dem restlichen Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Rote-Bete schälen, in dünne Scheiben hobeln und kreisförmig auf vier Tellern verteilen. In die Mitte der Teller das Salattürmchen positionieren, danach die Vinaigrette darüber träufeln und mit Meersalz und etwas grobem Pfeffer bestreut servieren. Das Ganze mit Radieschensprossen garnieren.

Horst Lichter am 07. August 2010