

# Blattsalat mit gebratenem Rohschinken und Auberginen

Vorspeise für 4 Personen

150 g Aubergine

Salz

3 EL Olivenöl

8 Tranchen Rohschinken

San Pietro, ca. 120 g

250 g gemischter Blattsalat

## SALATSAUCE

1 dl gehackte geschälte

Tomaten aus der Dose

¼ Bouillonwürfel

3 EL Sauer-Halbrahm

2 EL Essig

2 EL Sonnenblumenöl

1 Schalotte

Salz, Pfeffer

1 Für die Salatsauce Tomaten pürieren. Bouillonwürfel beigegeben. Sauce zur Hälfte einkochen und etwas abkühlen lassen. Rahm, Essig und Öl dazugeben. Schalotte sehr fein hacken, beigegeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Aubergine in feine Scheiben schneiden. Leicht salzen, 5 Minuten ziehen lassen, trockentupfen. Im Öl knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Rohschinken in derselben Pfanne ohne Fett knusprig braten. Salat, Rohschinken und Auberginen anrichten. Sauce dazuservieren.

**TIPP** Mit ungebratenem Rohschinken oder mit Salami servieren.

**Zubereitung ca. 25 Minuten**

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 23 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 1100 kJ/260 kcal



Rohschinken  
San Pietro,  
12 Monate gereift  
ca. 120 g



Salami Rapellino  
Classico  
ca. 120 g

