

Hörnli-Schinken-Salat (Zutaten für 4 Personen)

200 g Hörnli
200 g Schinken in 1/2 cm dicke Scheiben
1 Landjäger
1/2 Salatgurke
1 rote Peperoni oder
2 Tomaten

Für die Sauce:

1 TL Senf
1 Prise Salz
Pfeffer
1 Knoblauchzehe (durchgepresst)
3 EL Essig
3 EL Oel

Für die Garnitur:

50 g Speckwürfeli
2 Scheiben Weissbrot
frisch gehackte Kräuter

Hörnli in Salzwasser "al dente" dochen, kalt abspülen, abtropfen lassen. Schinken in Steifchen, gehäuteten Landjäger in Scheibchen schneiden. Gurke nur waschen, je nach Dicke der Länge nach halbieren oder vierteln und in Scheibchen schneiden. Peperoni entkernen, in Streifen (Tomaten in Würfel) schneiden, alles mit der verrührten Sauce mischen, auf 4 Teller verteilen. Für die Garnitur den Speck auslassen, Brot in kleine Würfeli schneiden, mitrösten, mit den Kräutern mischen und über den Salat streuen.