



Parmaschinken-Säckli auf Chinakohl-Salat

Das Rezept ist für 4 Personen
berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP =
Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter
(1/100)



Säckli

100 gr. Frischkäse (z.B. Cantadou
Pfeffer)
2 EL Baumnusskerne
1 EL Getrocknete Cranberries
8 Stk. Parmaschinken
8 Stk. Schnittlauchröhrchen

Frischkäse, Baumnüsse und Cranberries gut
Mischen.

Masse in die Mitte des Schinkens geben.
Schinken zu Säckli formen, mit Schnittlauch
sorgfältig verschliessen.

Vinaigrette

1 TL grobkörniger Senf

1 Stk. Zitrone
3 EL Baumnussöl
1 EL Schnittlauch
2 Prise Zucker
Salz / Pfeffer nach Bedarf
150 gr. Chinakohl

Senf und alle Zutaten bis und mit
Schnittlauch in einer kleinen Schüssel gut
verrühren.

Vinaigrette würzen.
Sehr feine Streifen schneiden.

Servieren

Chinakohl mit Schinkensäckli anrichten. Vinaigrette darüberträufeln. Dazu passt geröstetes
Toastbrot.

Tipp

Statt Chinakohl fein geschnittenen Lattich oder Chicorée verwenden.