



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Rohschinken trifft Zitrone

***auf einem Beet von Kresse und Paprika***

### **Zutaten:**

200 g Dünnschnitt, luftgetrockneter Rohschinken  
je 1 rote und gelbe Paprika  
2 Schälchen Kresse  
1 Bund Schnittlauch  
3 EL Zitronensaft  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 St kleine Zwiebel  
1 St Knoblauchzehe  
2 EL gehobelter Parmesan  
Je 1 Prise Salz und Zucker  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**für 4  
Personen**

### **Zubereitung:**

Paprika und Zwiebeln putzen und in feine Würfel schneiden. Kresse abschneiden und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Für die Vinaigrette Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und dann langsam das Öl unterschlagen.

Anschließend das Gemüse mit der Vinaigrette vermischen.

4 große Teller mit der Knoblauchzehe ausreiben. Das Gemüse aus der Marinade heben und gleichmäßig als Beet auf den Tellern verteilen.

Die Schinkenscheiben locker darauf anrichten, mit der restlichen Marinade beträufeln und den Parmesan dekorativ darauf verteilen. Mit Kräuterbutter-Baguette servieren.

### **Mein Tipp:**

Auf einer Platte angerichtet, auch ein Blickfang auf kalten Buffets.