Blattsalat mit Oliven, Serrano-Schinken und Basilikum-Brot

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	30 g
Olivenöl	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Ciabatta-Brot	1 St.
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Zucker	
Salat-Mix	200 g
Oliven, grün	100 g
Serranoschinken	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Knoblauch schälen und hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und in einem hohen Gefäß mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer fein pürieren.

2. Ciabatta in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Basilikumöls bestreichen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 5–7 Min. goldbraun rösten.

3. Restliches Basilikumöl in einer Schüssel mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing vermengen.

4. Salat waschen und abtropfen lassen. Oliven ebenfalls abtropfen lassen. Schinken grob zerzupfen und alles in der Schüssel mit dem Dressing vermengen. Salat mit Basilikumbrot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	257 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g