

# Pfirsich-Kaltschale mit Schinken und Holzofenbrot-Rinde

**Für 2 Personen**

**Für die Kaltschale:**

350 g reife Pfirsiche	1 gelbe Paprika	$\frac{1}{4}$ grüne Paprika
1/2 Salatgurke	1 kleine Knoblauchzehe	50 g Holzofenbrot ohne Rinde
50 ml mildes Olivenöl	25 ml weißer Apfelessig	Meersalz, weißer Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 Scheiben Holzofenbrot	4 EL Olivenöl	3 Zweige Zitronenmelisse
1 großer Pfirsich	3 Scheiben luftgetr. Schinken	

Für die Kaltschale:

Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Grüne und gelbe Paprika und die Salatgurke waschen, putzen, Paprika entkernen, Gurke schälen. Alles klein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. Die Brote ebenfalls klein schneiden. Alles mit Öl, Essig, Meersalz und Pfeffer fein pürieren und ca. 35 Minuten kalt stellen.

Für die Garnitur:

Das Holzofenbrot in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl erhitzen, Brotwürfel darin knusprig rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitronenmelisse abspülen, trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Den Pfirsich kurz in kochendes Wasser geben und häuten. Pfirsich halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schinken in kleine Stücke zupfen. Die Kaltschale in Gläser oder schalen füllen. Mit Pfirsichwürfeln, Röstbrot, Schinkenstücken und Zitronenmelisse anrichten. Pfeffer und etwas Meersalz darüber streuen. Olivenöl darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 27. August 2013