

## **Brotsalat mit Parma-Schinken und Gemüse**

### **Für 4 Personen**

250 g Baguette	7 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel	150 g Kirschtomaten
150 g Rucola	100 g Frisée Salat	2 EL Sherryessig
Salz, Pfeffer	200 g frische Speisepilze	20 grüne Oliven
12 Scheiben Parma-Schinken		

Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze (oder 140 Grad Umluft) vorheizen. Das Baguette in 3 mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen mit ca. 2 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten rösten. Paprikaschoten mit einem Sparschäler dünn schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Paprika in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, ebenfalls in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Rucola und Frisée Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Das geschnittene Gemüse, die Tomaten und die beiden Salate miteinander vermengen, mit Sherryessig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze putzen, evtl. klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotchips unmittelbar vor dem Servieren vorsichtig unter den Salat heben. Auf einem Teller anrichten, die gebratenen Pilze und Oliven darüber geben, den dünn geschnittenen Parma-Schinken anlegen und schnellstmöglich servieren.

Karlheinz Hauser am 04. August 2014