Gegrillter Little Gem-Salat mit Serrano-Schinken und Bresc Ajo-de-Andalucia-Crème



Zutaten

10

- 15 Stück Little-Gem-Salat
- 30 Scheiben spanischer Schinken
- 400 g Crème fraîche
- 40 g Bresc Ajo de Andalucia
- Kresse
- Chiliöl

Zubereitung

Die Little-Gem-Salatherzen längs halbieren und die Schnittflächen leicht mit Olivenöl beträufeln. Kurz von beiden Seiten grillen, bis schöne Grillstreifen zu sehen sind, und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Crème fraîche mit Ajo de Andalucia-Knoblauch zu einer glatten Creme verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Drei Salathälften dekorativ auf einem Teller anrichten und mit Serrano-Schinken belegen. Mit Tupfen der Knoblauchcreme, frischer Kresse und einigen Tropfen scharfem Chiliöl garnieren – für einen intensiven Aromakick.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000