

Wintersalat

**Für 4 Pers.: 60 ml kaltgepresstes Olivenöl -
1/2 Zitrone, Saft ausgepresst - 1 TL Dijonsenf -
Salz u. frisch gem. Pfeffer nach Geschmack -
250 g Zuckerschoten geputzt - 2 St Avocados -
3 St Große Köpfe Radicchio zerpfückt, gewaschen.
8 dünne Scheiben Schinken**

**Den Schinken im vorgeheizten Backofen (180 °)
braten bis er knusprig ist. Beiseite stellen.**

**Dressing: Öl, Zitronensaft, Senf, Salz u. Pfeffer
in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut mischen.**

**Die Zuckerschoten in sprudelndem Wasser ca. 1 Min.
blanchieren. In ein Sieb abgießen u. mit kaltem
Wasser abschrecken. Abtropfen lassen. Die Avocados
halbieren, entsteinen, schälen u. in große Würfel
schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit
dem Schinken u. dem Dressing behutsam mischen.**

Guten Appetit



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa