Rezept von WDR-Koch Helmut Gote, ergänzt um den Schinken

Granatapfelsalat

Vorspeise für 6 Personen

Zutaten

ein halber Endiviensalat, 2 Granatäpfel, ein süßsaurer Apfel (z.B. Gala), 50 g Mandelblätter, 12 Scheiben luftgetrockneter würziger Schinken, 2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 0,5 Teelöffel Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Balsamicoessig

Zubereitung

1. die Mandelblätter bei mittlerer Temperatur in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
2. den Schinken in kleine Stücke reißen
3. den Salat waschen, trocknen und in 2 cm breite Streifen schneiden
4. den Apfel schälen entkernen und längs achteln - die Achtel dann quer halbieren
5. die Granatäpfel aufschneiden und die Kerne vorsichtig herauspuhlen
6. Salat, Granatapfelkerne, Apfelstücke und Mandelblätter mit dem Öl vorsichtig vermischen und dann mit dem Essig, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken
7. den Salat auf flachen Tellern anrichten und mit den Schinkenstücken garnieren

Zeitbedarf

30 Minuten