



Feldsalat mit Granatapfel und Rohschinken Chips

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Schnell, einfach und herzhaft

Zutaten

- 160 - 180 g taurischer Feldsalat
- 2 Granatäpfel
- 8 Scheiben roher Schinken
- 2 Scheiben Toastbrot in Würfeln
- 3 El gehackte Walnusskerne
- 2 El Walnussöl
- 1 El Balsamico
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Den Feldsalat putzen und ca. eine ½ Stunde in kaltem Wasser „auffrischen“, anschließend trocken schleudern auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Schinkenscheiben vierteln und auf dem Backblech mit Gitter auslegen. Bei 180° C für etwa 10 min. im Backofen knusprig werden lassen.

Schritt4

Die grob gehackten Walnusskerne mit wenig Öl in einer Stielpfanne anrösten, ebenso die

Brotwürfel.

Schritt5

Aus einem Granatapfel die Kerne lösen, den zweiten auspressen.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

Den Saft etwas salzen und pfeffern und 1 El Balsamico, und ein wenig Zucker würzen und mit dem Walnussöl aufrühren, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Den Feldsalat im Dressing mengen und auf einem dekorativen Salatteller anrichten.

Schritt10

Die Walnüsse, die Croutons, die Granatapfelkerne und die Schinken Chips verteilen

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feldsalat-mit-granatapel-und-rohschinken-chips/>