

Rettich-Gurken-Salsa

Würzige Salsa mit Schwarzwälder Schinken



Foto: Jan Reiff



SIE BRAUCHEN:

2 mittelgroße Rettiche
2 Landgurken
2 EL Quittengelee

Saft aus einer 1/2 unbehandelten Orange
1/2 TL abgeriebene Orangenschale

8 Scheiben Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF
8 Vollkorn-Grissini, Salz

Rettiche und Landgurken in kleine Würfel schneiden. Quittengelee mit ausgepresstem Orangensaft, abgeriebener Orangenschale und Salz vermischen und abschmecken.

Die Schinkenscheiben auf ein Brett legen. Je eine Grissinistange auf eine Schinkenscheibe legen und fest einrollen.

Mit der Salsa anrichten.

