

Champignon-Salat mit Schwarzwälder Schinken



SIE BRAUCHEN:

125 g Schwarzwälder Schinken
von SCHWARZWALDHOF

Lollo Bionda

200 g weiße Champignons

100 g Salat-Mayonnaise

50 g Joghurt (3,5 % Fett)

2 TL (scharfer) Senf

1 TL geriebener Meerrettich
(aus dem Glas)

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

einige Tropfen Zitronensaft

1 Bund Schnittlauch

Nach Belieben:

100 g Kirschtomaten

Lollo Bionda waschen und in mundgerechte Stücke pflücken, abbrausen und trocken schleudern. Champignons säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten – wenn gewünscht – abspülen und halbieren.

Salatmayonnaise mit Joghurt, Senf und Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und unter die Salatsauce geben.

Den Lollo Bionda, die Champignons (und Tomaten) sowie den Schwarzwälder Schinken auf einen Teller geben. Nach Belieben die Salatsauce darüber verteilen. Fertig! Guten Appetit.

