

Cremiger Schinkensalat mit Wellnessschinken

27.März 2020

Zutaten für 4-6 Portionen

200g Berger Wellnessschinken

- 1 Stange Sellerie
- 80g Frischkäse natur
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL gehackte Petersilie glatt
- 1 Jalapeno-Chili (frisch oder eingelegt)
- 1 EL Dijon Senf
- ½ TL Paprikapulver
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 dünne Scheiben Sauerteigbrot
- Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 200°Grad vorheizen, Backpapier auf ein Backblech legen, Brotscheiben darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln. Brot im Ofen ca. 10 Minuten rösten, es sollte sehr knusprig sein.

In der Zwischenzeit Wellnessschinken in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Chili waschen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Frischkäse und Dauerrahm glattrühren, mit Schinken, Chili und Sellerie vermischen, mit Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Brot aus dem Ofen nehmen, Schinkensalat darauf verteilen und sofort essen (das Brot sollte noch warm sein).

