

Schinken Salsa mit gegrillten Gurken und Dip

05.Juli 2023

Zutaten für 2 Personen:

150g Zitronen-Pfeffer Schinken

- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ grüne Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie oder Koriander
- 4 EL Olivenöl
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Zitrone
- Saft einer Limette
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Gurke waschen, die Enden abschneiden und halbieren. Erneut halbieren, sodass 4 Stücke entstehen. Die Gurkenhälften mit Hilfe eines kleinen Löffels aushöhlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Beiseite stellen.
2. Für die Schinken-Salsa die Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch und den Schinken kleinschneiden.
3. Die Limette auspressen und den Saft der Salsa hinzufügen. Diese nun mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wahlweise Koriander oder Petersilie fein hacken und alles bis auf 1 EL zur Salsa in die Schüssel geben und gut vermengen.
5. Für den Dip den Sauerrahm, den Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer verrühren. Die restliche Petersilie oder Koriander hinzufügen. Mit etwas Zitronenabrieb verfeinern und anschließend gut durchziehen lassen. (Am besten den Dip am Vortag vorbereiten.)
6. Die ausgehöhlten Gurken mit etwas Öl an beiden Seiten anbraten, bis sie Farbe bekommen.

7. Die gegrillten Gurken nun mit der Schinkensalsa füllen und auf Tellern anrichten.

