



Rucolasalat mit gegrilltem Gemüse und einem Roquefort-Joghurt Dressing

Zutaten für 4 Personen:

1 Zucchini
1 Karotte
1 Paprika
200 g Rucola
150 g Roquefort
500 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett
30 g Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Serrano-Schinken
20 Kirschtomaten
1 EL Puderzucker
etwas Öl

Zubereitung

1. Gemüse putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten, so dass schöne Grillstreifen entstehen. Nach dem Braten das Gemüse auf ein Haushaltstuch legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen. Den Roquefort mit Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Serrano-Schinken in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten.
3. Kirschtomaten mit Öl bestreichen, in Puderzucker wälzen und anschließend bei 160 °C Ober- und Unterhitze für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
4. Grillgemüse mit Kirschtomaten auf dem Teller anrichten und das Roquefort-Joghurt-Dressing darüber geben. Anschließend den gewaschenen Rucola und den knusprig gebratenen Serrano-Schinken auf das Grillgemüse betten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + Garzeit
Niveau: mittel