

Leckerer Feldsalat mit Serrano Schinken, Walnüssen, Ziegenkäse und Walters Balsamico Dressing

Zutaten für zwei Personen:

100 g	Feldsalat
80 g	Serrano Schinken
8-10	Walnüsse
	schnittfester Ziegenkäse (je nach Geschmack)
80-100 g	Walters Mango Dressing (je nach Geschmack)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Zunächst waschen Sie den Feldsalat und lassen diesen abtropfen. Hacken Sie nun die Walnüsse etwas kleiner, sodass Sie mundgerechte Stücke erhalten. Zerpflücken Sie die Serrano Schinken Streifen etwas mit den Händen und schneiden Sie den Ziegenkäse mit einem Sparschäler in feine Käseflocken. Geben Sie alle Zutaten zu dem Salat. Zum Schluss träufeln Sie das Balsamico Dressing über den Salat.

Serviervorschlag: Ein Oliven-Ciabbatta Brot frisch aufbacken und zum Salat reichen.

Guten Appetit!