

Federkohlsalat mit Schinken

Zutaten

750 g	Federkohl
	Salz
50 g	Zwiebel
75g	getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
60 g	schwarze Oliven
2 EL	Olivenöl
120 g	Serranoschinken
40 g	frisch gehobelter Parmesan



Für die Vinaigrette

4 EL	Balsamico
5 EL	Kochsud vom Federkohl
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
6 EL	Olivenöl

Zubereitung

Den Federkohl sehr gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Mit einem scharfen Messer den harten Strunk entfernen, die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter anschliessend in Stücke zerpflücken. In kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, sehr gut abtropfen lassen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Federkohl, die Zwiebeln, die Tomaten und die Oliven in eine Schüssel geben und mischen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren, mit einem Pürierstab aufmixen und über den Federkohl geben. Alles ca. 30 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Serranoschinken darin kross anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Serranoschinken in Stücke brechen und über den Salat geben. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und anrichten.

