

## Bunter Salat der Saison mit 3 Dressing-Varianten mit Ziegenkäse-Röllchen im Parmaschinken-Mantel

**Zutaten für 4 Personen:**  
Marktfrische Salate nach Wahl

### 1. Dressing

3 – 4 EL *Tomaten-Balsam-Essig*  
4 EL *Olivenöl extra virgin aus Sitia*  
4 -5 TL *Bruschetta Classic*  
Salz  
Bunter Pfeffer aus der Mühle  
4 – 5 EL Wasser

### 2. Dressing

2 EL *Olivenöl extra virgin aus Sitia*  
2 EL *Zitrone auf Olivenöl*  
3 – 4 EL *Cumberland Balsam Essig*  
1 EL *Orangensenf*  
Salz  
Bunter Pfeffer aus der Mühle  
4 – 5 EL Wasser

### 3. Dressing

4 EL *Knoblauch auf Olivenöl*  
3 – 4 EL Kräuter der Toskana auf  
*Weißweinessig*  
2 – 3 TL *Bärlauch Bruschetta Mix*  
1 EL *Riesling Mostert mit Knoblauch*  
Bunter Pfeffer aus der Mühle  
4 – 5 EL Wasser

### Zutaten für die Ziegenkäse-Röllchen:

1 Rolle Ziegenkäse – 250 gr.  
2 – 3 mittelgroße Zucchini  
12 Scheiben Parmaschinken  
4 EL *Bärlauch Bruschetta Mix*  
2 EL Wasser  
4 – 5 EL *Olivenöl extra virgin aus Sitia*  
*Olivenöl extra virgin aus Sitia* zum Braten

### Zubereitung:

*Bärlauch Bruschetta* mit Wasser anrühren, nach 5 Minuten *Olivenöl* dazugeben und verrühren. Ziegenkäse in 12 gleiche Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit *Bruschetta* bestreichen, kurz (ca. 15 Minuten) marinieren. In der Zwischenzeit gewaschene Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die marinierten Ziegenkäsescheiben mit je einer Zucchinischeibe umwickeln, dann mit einer Scheibe Parmaschinken belegen. Etwas *Olivenöl* auf ein Backblech geben, die ummantelten Ziegenkäse-Scheiben drauflegen und bei ca. 180° C im vorgeheizten Heißluft-/Umluftherd 5 Minuten knusprig backen.

Zwischenzeitlich den gewaschenen Salat mit Dressing verrühren, auf Tellern anrichten, dann mit je 3 Ziegenkäse-Scheiben belegen, mit etwas frischem Basilikum oder frischen Rosmarin-Zweigen dekorieren.

### Beilage:

warmes Baguette oder warmes Ciabatta-Brot.

## REZEPTE

## „DRESSING-DIPS- Varianten“