



## Birnensalat, Prosciutto crudo Pioradoro, frischer Ziegenkäse und Granatapfel

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Rohschinken Pioradoro
- 4 feste Abate-Birnen
- 240g frischen Ziegenkäse
- 16EL Granatapfelsamen
- 8EL fein gehackter Schnittlauch
- 4 Zitrone
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

### Zubereitung

1. Die Zitrone ausdrücken.
2. Die Birnen schälen, in Streifen schneiden und in den Zitronensaft tauchen.
3. Abtropfen lassen, auf 4 Teller aufteilen und mit gemahlenem Pfeffer würzen.
4. Die Scheiben Rohschinken Pioradoro auf die 4 Teller aufteilen, mit dem zerbröseltem Ziegenkäse, den Granatapfelsamen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.