



## Salat mit Apfel, Weintrauben, und Prosciutto cotto Puccini

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 4 grüner Apfel
- 4 Zitrone
- 4 grünes Sellerieherz mit Blättern
- 4 Rispe rote Weintrauben
- 40 Nusskerne
- 8EL Mayonnaise
- 4EL Senf

### Zubereitung

1. Die Zitrone ausdrücken.
2. Den Apfel waschen, vierteln, das Gehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und in den Zitronensaft legen, damit die Oxidation vermieden wird.
3. Die Trauben waschen, schälen und die Beeren teilen.
4. Die Selleriestangen waschen, trocknen, in Scheiben schneiden und die Blätter zerhacken.
5. Die Mayonnaise mit Senf vermischen.
6. Die abgetropften Apfelscheiben, die zerteilten Weintrauben, den Sellerie und die in 4 Teile zerschnittenen Scheiben Hinterschinken Puccini auf einen grossen Teller legen.
7. Die zerhackten Nusskerne und die Sellerieblätter darüber streuen, und mit Senfmayonnaise servieren.