



Knackiger Salat mit Salametto con Pepe Valle Maggia

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salametti con Pepe Valle Maggia
- 4 kleine Fenchel
- 4 Karotte
- 4 Gurke
- 8 zarte Selleriestangen
- 4 Bund Fenchelkraut oder andere aromatische Kräuter nach Belieben (Minze, Basilikum)
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Apfelessig
- n.b. Zitronensaft
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Karotten und Gurke schälen.
2. Alle Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Haut von den Salametti con Pepe Valle Maggia abziehen, schräg in Scheiben schneiden, diese in Stifte schneiden.
4. Gemüse in eine Schüssel geben, mischen und die Salametto-Stifte dazugeben.
5. In einer Schüssel die Vinaigrette aus 80 ml Olivenöl extra vergine, 2 Esslöffeln Apfelessig, 2 Esslöffeln Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
6. Über den Salat geben, mit Fenchelkraut garnieren.
7. Das Fenchelkraut kann durch Fenchelsprossen ersetzt werden oder auch durch Minze, Basilikum oder Selleriekraut.