



Selleriesalat mit Schinken

Zutaten für 4 Portionen

- » 200 g Knollensellerie
- » 2 TL körniger Senf
- » 2 gehäufte EL griechischer Joghurt
- » 1/2 Bund Estragon 15 g
- » 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken

Zubereitung

1. Den Sellerie schälen und mit einem Messer (wer genügend Übung hat) oder mit einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden (oder grob raspeln).

2. In einer Schüssel den Sellerie mit dem Senf, dem Joghurt und je 1 EL nativem Olivenöl extra und Rotweinessig vermischen und mit den Händen kurz durchkneten.

3. Die Estragonblätter hineinzupfen, sorgfältig unterheben, dann den Salat mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

4. Auf zwei Teller häufen und rundherum die Schinkenscheiben in Wellen arrangieren.

5. Mit 1 TL Olivenöl und 1 Prise Pfeffer abrunden und servieren.