

## **Leichte Sommerküche**

### **Rezept für 4 Personen**

#### **Zutatenliste**

- 160 g dünn geschnittenen Schinkenspeck
- 250 g Schaffrischkäse

#### **500 g Gemüse**

- Eierschwammerl
- Radieschen
- Gurke
- Kirschtomate
- Sellerie
- Mangold
- Birne
- Trauben
- Frische Gartenkräuter (Dille, Estragon, Thymian, Kerbel, Schnittlauch)

#### **Fond für Gemüse**

- 1l Wasser
- 100 ml Birnenessig
- Salz, Zucker, Lorbeerblätter, Schwarzer Pfeffer

#### **Marinade**

- 80 ml Marillenkernöl
- 40 ml Birnenessig
- 40 ml Wasser
- Salz, Zucker, Schwarzer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Für den Fond das Wasser und Gewürze aufkochen danach den Essig hinzufügen. Gemüse gründlich waschen und putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in den lauwarmen Fond über Nacht einlegen. Für die Marinade Salz, Zucker, Schwarzer Pfeffer in Essig und Wasser auflösen danach das Öl unter Rühren hinzufügen.

#### **Anrichten**

Das Gemüse durch die lauwarme Marinade ziehen und am Salatteller drapieren, nun den Schaffrischkäse und Schinken mit arrangieren. Mit frischen Gartenkräutern garnieren und noch lauwarm servieren.