



Salat mit Schwarzwälder Schinken, Ziegenkäse und Thymianplätzchen

Zutaten für 4 Personen

Für die Plätzchen

4 Zweige Thymian
100 g Mehl
1 Ei
75 g kalte Butter in Würfeln
Salz

Außerdem

200 g gemischter Wildkräutersalat
4 Radieschen
1 gelben Zucchini
4 Ziegenfrischkäse à 120 g
4 EL Olivenöl + 4 TL zum Beträufeln
Salz, Pfeffer
2 EL Balsamessig
1 EL Ahornsirup
1 TL Senf
4 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken



Zubereitung

Für die Plätzchen Mehl, Ei, kalte Butter und Thymianblätter zu einem Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. kühl stellen.

Backofen auf 180° C vorheizen.

Teigrolle quer in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Ca. 15 Min. backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Salat putzen, waschen und trocken schleudern.

Radieschen und Zucchini in sehr feine Scheiben schneiden und mit dem restlichen Salat vermischen.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamessig, Ahornsirup und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen.

Auf vier Teller verteilen, je einen Ziegenfrischkäse in der Mitte platzieren und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Schwarzwälder Schinken und Thymianplätzchen darauf anrichten.