

Griechischer Salat mit Schinken-Prussiens (1)


Ich mag generell Salat und Fetakäse. Ausserdem erinnert mich die Mahlzeit an Urlaube in Griechenland.

Zutaten



Resultat



Rezept 

Griechischer Salat (2)

Zutaten Salat

Mengen nach eigenem Belieben

Eisbergsalat

Peperoni

Tomaten

Halbe Gurke

Zwiebel

Frühlingszwiebel

Schnittlauch

Fetakäse

Olivenöl

Essig

Salz

Pfeffer

Salatgewürz

Oregano

Zutaten Schinken-Prussiens

1 Blätterteig (320g)

Schinken

Geriebener Parmesan

1 Ei

Zubereitung Salat

Eisbergsalate zerlegen, waschen, trocken schwingen und in mundgerechte Stücke zerlegen

Gurke waschen und in Würfel schneiden

Zwiebel in Ringe schneiden

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden

Zubereitung Schinken-Prussiens

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

Teig auslegen

Ganzen Teig mit Schinken belegen und Käse bestreuen

Teig der Länge nach von zwei Seiten zur Mitte falten

Teig nochmals der Länge nach von beiden Seiten zur Mitte falten

Teig nochmals Falten so dass eine «Wurst» entsteht

Die «Teigwurst» in zwei Finger dicke Stücke schneiden und auf Blech mit Backpapier aufreihen

Teigstücke mit Ei bestreichen

Blech für ca. 15 min in den vorgeheizten Backofen

Griechischer Salat (3)

Zubereitung Salat



Salat waschen



in Teller anrichten



Gemüse anrichten



Fetakäse mit Oreganon bestreuen x

Griechischer Salat (4)

Zubereitung Schinken-Prussiens



Blätterteig mit Schinken und
Parmesan bestreuen



Teigrolle in Stücke schneiden



Ei verquirlen



Teig mit Ei bestreichen



Prussiens auskühlen lassen



Prussiens anrichten

Griechischer Salat (5)

Anrichten

