



Osterschinken im Kräutermantel mit Tomaten- Jungzwiebel-Salat

Schritt 1

Einen Dampfeinsatz mit flachem Boden mit Butter ausstreichen. 500 ml Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Einsatz so einhängen, dass kein Wasser durch die Öffnungen tritt.

Schritt 2

Den Selchroller im Dampfeinsatz 1 Stunde garen. Herausnehmen und mit Senf einstreichen.

Schritt 3

Schnittlauch und Petersilienblätter fein hacken und den Selchroller darin wälzen.

Schritt 4

Währenddessen für den Tomaten-Jungzwiebel-Salat die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Jungzwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Kirschtomaten und Jungzwiebeln mit Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Honig marinieren.

Schritt 5

Selchroller anschneiden und mit dem Tomaten-Jungzwiebel-Salat servieren. Salzstangerl, Kren und Senf dazu servieren.



25 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



zuckerfrei

Zutaten

Osterschinken:

- ♥ 1 Stück kleiner Selchroller
- ♥ 1 Esslöffel Estragonsenf
- ♥ 1 Bund Schnittlauch
- ♥ 1 Bund Petersilie

Tomaten-Jungzwiebel-Salat:

- ♥ 200 g Kirschtomaten
- ♥ 2 Stück Jungzwiebeln
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl
- ♥ 1 Esslöffel Balsamicoessig
- ♥ 1 Esslöffel Honig

Außerdem:

- ♥ 4 Stück Salzstangerl
- ♥ 3 Esslöffel geriebener Kren
- ♥ Estragonsenf zum Servieren
- ♥ Butter für den Dampfeinsatz
- ♥ Salz

 Pfeffer



ADEG Kochtipp

Wenn etwas vom Selchroller übrig bleibt,
genießen Sie diesen am nächsten Tag als kalte
Jause mit Brot oder in einem Auflauf.