



Trüffel-Prosciutto Salat mit Nüssen

Aceto Balsamico, Haselnussöl und fein gemahlene Haselnüsse zu einem Dressing mixen.

Die einzelnen Blätter vom Frisee Salat auf dem Teller anrichten und das Dressing darüber träufeln.

Die Pfifferlinge putzen und in Olivenöl anbraten.

Prosciutto Scheiben auf den Salat legen und darüber die Pfifferlinge verteilen.

Die gehackten Walnüsse über die Pilze streuen und mit dem Trüffelöl beträufeln.

Zum Schluss die in dünne Scheiben geschnittenen oder geraspelten Trüffel großzügig verteilen.

Dazu passt geröstetes Weißbrot.

Bon Appetito

Gelingt leicht in 20 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Frisee Salat
- 80 g Prosciutto (Parmaschinken)
- 60 g feingemahlene Haselnüsse
- 60 g gehackte Walnüsse
- 50 g Pfifferlinge
- 30 ml Aceto Balsamico
- 30 ml Trüffelöl mit Trüffelstückchen
- 30 ml Haselnussöl
- Weißer Trüffel

1 Baguette

