



## Schinken an Vinaigrette mit Bohnensalat

Statt den Rest eines gekochten Rollschinklis einfach kalt aufzuschneiden, kann man ihn in etwas Bouillon nochmals lauwarm aufwärmen. Damit wird der Schinken noch etwas geschmackvoller und auch etwas zarter. Angerichtet an einer Kräuter-Vinaigrette mit Ei und Senf schmeckt er besonders gut.

Dazu ein Salat mit italienisch gewürzten weissen Bohnen und Pesto-Crostini.

### Zutaten (pro Portion)

4 Tranchen gekochtes Rollschinkli, ca. 150g  
1dl milde Bouillon

#### Vinaigrette:

1 hartgekochtes Ei  
2 Essiggurken  
2El italienische Petersilie gehackt  
1Tl Dijon-Senf  
1Tl Estragon getrocknet  
3El Sonnenblumenöl  
1,5El weisser Balsamico  
Salz und Pfeffer

#### Bohnensalat:

100g weisse Bohnen gekocht  
1-2 Dörrtomaten  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 Sardellenfilet  
1El Olivenöl  
1/2El weisser Balsamico  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

### Vinaigrette:

Ei und Essigurken klein würfeln. Petersilie eher grob hacken. Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Bohnensalat:

Dörrotomaten und Sardellen klein würfeln. Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vinaigrette und Bohnensalat mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Rollschinkli zu ca. 5mm dicken Tranchen aufschneiden. Bouillon kurz aufkochen, Pfanne in der Herdplatte ziehen, die Schinkentranchen 2-3 Minuten in der Bouillon aufwärmen. Beim Anrichten Bouillon über den Schinken giessen.

Baguette mit Butter bestreichen und im Ofen leicht anrösten. Dünn mit Pesto bestreichen.





