Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Salate / Glutenfrei /

Salat mit Granatapfel & Prosciutto

Während ich mich früher immer dazu gezwungen habe Salat zu essen, weil es ja ach so gut ist, ist es heute mein absolutes Lieblingsessen geworden. Gegen einen guten Salat habe ich wirklich NIE etwas einzuwenden. Ich mache mir eigentlich so gut wie jeden Tag eine Schale. Dabei experimentiere ich ständig mit den verschiedensten Zutaten. Diese Kombination hier ist momentan ein Dauerbrenner in meiner Küche, weil ich es so so lecker finde! Während ich das Ganze für Flynn als Pasta-Versionmache, gibts für mich die Salat-Version. Na ja.. zugegeben ist es nicht ganz so. Eigentlich sollte ich sagen: Während ich das Ganze für Flynn als Pasta-Version mache, gibts für mich die Salat-Version UND die Pasta-Version. Disziplin ist in diesem Fall nicht gerade meine Stärke.

Zutaten für 2 Portionen

- 100 gr - Salat
- 8 - Kirschtomaten
- 1 - Avocado
- 2 EL - Granatapfel
- 2 EL - Walnüsse
- etwas - Parmesan, gehobelt
- 4 Scheiben - Prosciutto

Zutaten für das Dressing

- 1 EL - Olivenöl
- 1 EL - Tahin
- 0.5 - Zitrone
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst wird das Dressing zubereitet. Hierfür einfach alle Zutaten zusammenrühren, bis sich alle Komponenten miteinander verbunden haben.
2. Nun den Salat, mit den Kirschtomaten und der Avocado, in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.
3. Den Salat auf 2 Teller verteilen und mit jeweils einem EL Granatapfelkernen, Walnusskernen, etwas Parmesankäse und dem Prosciutto (j

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia