Orzo mit luftgetrocknetem Schinken

Stufe 1

Zutaten:

nach Geschmack Balsamicocreme
nach Geschmack Basilikumblätter
150 g Cantaloup-Melone
200 g Cherrytomate(n)
40 g Feldsalat
200 g Mini-Mozzarella
170 g Orzo
90 g Schinken, roh & luftgetrocknet

Rösle Salatschleuder

Rösle Seiher, konisch

BK Kochtopf Q-linair Master

Zassenhaus Arbeitsbrett Eco Line aus Bambus

Chroma Haiku H-06 Kochmesser 20 cm

1

Orzo nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen und abkühlen lassen.

2

Die Melone mit einem Messer in Würfel schneiden. Die kleinen Tomaten waschen und vierteln.

3

Die Mozzarella-Kügelchen durch ein Sieb abtropfen lassen und ggf. klein schneiden. Den Schinken grob zerteilen.

4

Orzo mit alle Zutaten inklusive Feldsalat vermengen und abfüllen bzw. servieren.

5

Die Balsamico-Creme direkt darüber geben oder in das Extra Dressing-Schälchen der Salatbox füllen und später vermischen.

Für die vegetarische Variante kann entweder eine doppelte Portion Mozzarella oder Räuchertofu verwendet werden.