



Spätzle-Salat mit Parmesan-Zitronen-Dressing

*Spätzle-Salat mit Schinken
und Parmesan-Zitronen-Dressing*

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Romanasalat waschen und Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie waschen.
2. Spätzle in einer Pfanne leicht anbraten und Schinkenwürfel hinzufügen und 5 Minuten mitbraten.
3. Parmesan mit Knoblauch, Petersilie und Zitronensaft fein pürieren. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben. Dressing mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Zucker abschmecken.
4. Salat mit Spätzle, Tomaten, Zwiebeln und Schinkenwürfeln mischen und mit dem Dressing servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 3 Romanasalatherzen oder Blattsalat nach eigener Wahl
- 1 Rote Zwiebel
- 200g Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 125g Schinkenwürfel
- 6 EL geriebener Parmesan
- 3 EL Zitronensaft
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Optional etwas Zucker

