



STAUD'S
WIEN



AUS FREUDE AM GENUSS

Grüner Spargel Salat an Prosciutto und Burrata mit Erdbeer-Rhabarber-Dressing

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verquirlen. Den Blattsalat waschen und trocken schütteln. STAUD'S Grünen Spargel Salat abseihen und auf dem Salatbett verteilen. Je zwei Scheiben Rohschinken sowie den zerzupften Burrata dazu anrichten. Zum Schluss das Dressing über dem Salat verteilen und nach Belieben mit Salz und weißem Pfeffer verfeinern.

Übrigens: In unserem Grünen Spargel Salat können sich hin und wieder grüne Flecken bilden. Diese entstehen durch einen Naturfarbstoff namens Quercetin, der in vielen Pflanzen vorkommt. Dieser Prozess ist ganz natürlich und tut Frische wie Geschmack des Produkts keinerlei Abbruch.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Unser Grüner Spargel Salat macht sich auch wunderbar solo mit Prosciutto und frisch geriebenem weißen Pfeffer. Einfach nur gut!



🍴 4 Portionen

🕒 15 Min.

Zutaten:

1 Glas STAUD'S
Grüner Spargel Salat
süß-sauer (314 ml)
160 g Blattsalat
(Mischung nach
Belieben)
8 Scheiben Prosciutto
125 g Burrata

Für das Dressing:

50 ml Olivenöl
50 ml dunkler
Balsamico-Essig
1 TL STAUD'S
Limitierte Erdbeeren &
Rhabarber Konfitüre
Salz und weißer Pfeffer