

## Rucolasalat mit Roquefort-Dressing

### Zutaten für 4 Portionen

1 Zucchini  
1 Karotte  
1 Paprika  
200 g Rucola  
100 g Roquefort  
300 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett  
30 g Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
4 Scheiben Serrano-Schinken  
20 Kirschtomaten  
1 EL Puderzucker  
etwas Öl

### Zubereitung

Gemüse putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in eine Grillpfanne geben, erhitzen und das Gemüse anbraten, so dass schöne Grillstreifen entstehen. Nach dem Braten das Gemüse auf ein Haushaltstuch legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen.

Den Roquefort mit Weihenstephan Naturjoghurt 1,5 % pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serrano-Schinken in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Kirschtomaten mit Öl bestreichen, in Puderzucker wälzen und anschließend bei 160 °C Ober- und Unterhitze für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Grillgemüse mit Kirschtomaten auf dem Teller anrichten und das Roquefort-Joghurt-Dressing darüber geben. Anschließend den gewaschenen Rucola und den knusprig gebratenen Serrano-Schinken auf das Grillgemüse betten.

Niveau: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten