

Benötigte Zutaten

Für den Braten

1 kg	Schinken / Geselchtes (vorgekocht)
8 EL	Balsamicoessig
4 EL	Olivenöl

Für den Dip

1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Petersilie
150 g	Premium Topfen
150 g	Premium Frischkäse natur
	Salz, Pfeffer

Für das Dressing

150 ml	Premium Schlagobers
200 g	Premium Frischkäse natur
2 EL	Senf mild
	Salz, Pfeffer

Osterbraten mit Frühlingskräutern

Tradition trifft Moderne: ein feiner Braten kommt auf den Tisch und vereint Ostertradition mit modernem Frischkäsedressing und einem herrlich cremigen Dip. Dazu passen Kartoffeln und süße Preiselbeeren.

Anleitung

1. Olivenöl und Balsamico vermengen und das Fleisch damit einreiben, in eine Ofenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 30 bis 40 Minuten auf unterster Stufe knusprig backen. Der Braten sollte dabei eine Kerntemperatur von 75 °C haben.

2. Für den Dip die Knoblauchzehe schälen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.

3. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Alle Zutaten glattrühren.

4. Für das Dressing alle Zutaten vermengen.

5. Den Salat mit Spinat, Bärlauch und den Eiern anrichten und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

6. Den Braten noch warm in Scheiben schneiden und mit dem Dip servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at

Für den Salat

100 g	Vogerlsalat
125 g	frischer Spinat
1 Bund	Bärlauch
5	Eier (gekocht)