

Porchetta auf Rucola mit Balsamicodressing



Zutaten für eine Servierplatte:

- 100-150 g Porchetta
- 1 Bund Rucola
- 4-6 Kirschtomaten
- 1 Orangenscheibe (optional)

Balsamicodressing:

- 1 Msp Salz
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Aceto Balsamico
- 2 EL Olivenöl

1. Beim Rucola die harten Stängel wegschneiden, waschen und in der Salatschleuder trocknen. Kirschtomaten waschen und halbieren.

2. Den Rand der Servierplatte mit Rucola und den halbierten Kirschtomaten belegen. Porchetta auflegen. Optional noch mit einer Orangenscheibe dekorieren.

3. Das Balsamicodressing rühren und Rucola und Porchetta damit nach Geschmack beträufeln.

Hinweise:

Porchetta ist ein gerollter italienischer Schweinebraten, vorzugsweise vom Spanferkel. Mit viel Aufwand kann man Porchetta auch selbst machen.

Für Münchner: Beim Eataly am Viktualienmarkt gibt es sehr fein geschnittenes Porchetta, besser kann man es selbst nicht machen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Fleisch, Schwein, Spanferkel, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.07.2017