Grüne Bohnen mit Prosciutto di San Daniele

Verfasser:
Prosciutto_di_San_Daniele_und_Grana_Padano

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

400 g	Grüne Bohnen
50 g	Weißer Joghurt
16 Scheiben	Prosciutto di San Daniele
200 g	Grana Padano (Splitter)
	natives Olivenöl extra (nach Geschmack)
	Glasur aus Balsamico-Essig (nach Geschmack)
	Rucola
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Die grünen Bohnen in einem Dämpfer bissfest kochen und auf einem Rucolabett anrichten
2. Joghurt mit Schnittlauch und Balsamico-Essig-Glasur vermengen und die Bohnen damit verfeinern
3. Die Prosciutto di San Daniele-Scheiben um das Gemüse anordnen und schließlich die Grana Padano-Splitter darüber streuen
4. Einen Schuss Olivenöl darüber geben und servieren

Tipp