

# 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) |
|             | <a href="#">Rucola</a>                      |
|             | 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