



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

SalzburgMilch



Für den Salat

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