

# Rezept (für 2-3 Personen)

## Italo-Salad

Die angegebene Menge reicht für eine große Schüssel (vgl. Foto unten „[Blick in die Küche](#)“) und ist eine volle Mahlzeit für zwei ausgewachsene Personen mit gutem Appetit – oder entspricht 4-6 großen Tellern als Zwischengericht für entsprechend mehr Personen.

### Herrichten der Salatschüssel

1.) 1 kleiner Kopf Salat (Eisberg, Batavia, Krull oder Romana) – oder die Hälfte eines großen Kopfes	In Streifen schneiden
2.) 2 Karotten	grob reiben (vgl. Foto der Reibe unten im „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “)
3.) 1 kleiner Fenchelknollen (der ist übrigens eines der wichtigsten Geheimnisse dieses Italosalads)	halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden (vgl. <a href="#">Blick in die Küche</a> )
4.) 2 <a href="#">Rote Zwiebeln</a> oder 4 <a href="#">Schalotten</a> ( <i>auch Scharlotten geschrieben</i> )	halbieren und <a href="#">in Ringe bzw. Streifen schneiden</a>
5.) ½ große Salatgurke oder 2/3 einer kleinen	in Scheiben schneiden; evtl. vorher die Gurke längs halbieren, falls die Gurke zu dick ist.
6.) 5 Scheiben gekochten Schinken	in kleine Quadrate schneiden
7.) ca. 200 g junger Gouda	grob reiben (vgl. Foto der Reibe unten im „ <a href="#">Blick in die Küche</a> “)

Von den 7 Zutaten *in der aufgeführten Reihenfolge* jeweils die Hälfte nehmen. Dann nacheinander in eine große Schüssel schichten (vgl. [Blick in die Küche](#)). Dann die zweite Hälfte in der gleichen Reihenfolge oben auf schichten.

### Weitere Bestandteile rund um die Salatschüssel

4-6 Tomaten	vierteln oder halbieren und dann in Scheiben schneiden
7 gekochte Eier bzw. 10, wenn das Eigelb nicht verwendet wird	halbieren und längs in 4 Spalten schneiden – das Eigelb evtl. weg.

Tomaten und Eier separat in Schälchen geben und jeder kann dann nach eigenem Gusto Tomaten und Eier zu seinem Salat auf dem Teller hinzutun und sich selber mischen. – Abgesehen von dieser Konzession an die Individualität der Esser spricht auch ein anderes Argument für diese Vorgehensweise: Wenn Tomaten und Eier gleich mit in die Schüssel kämen, würde der Salat schnell matschig werden.

<a href="#">bestes Olivenöl</a> (in einer Flasche oder Karaffe auf dem Tisch)	jeweils nach individuellem Bedarf sich selber auf den Teller hinzugeben.
<p>Kräuteressig</p> <p><i>und/oder</i></p> <p>Rotweinessig</p> <p><i>und/oder</i></p> <p><a href="#">Balsamico</a></p>	jeweils nach individuellem Bedarf sich selber auf den Teller hinzugeben.
Salz und Pfeffer evtl. scharfes <a href="#">Paprika</a>	Jeder salzt und pfeffert separat.

### **Beilagen**

Oliven

Baguette – oder besser noch Ciabatta

und natürlich trockenen italienischen Rotwein, z.B. [Chianti](#) oder [Barbera](#). (Wichtig ist heutzutage bei den Kunststoffkorken erst recht ein guter Korkenzieher: siehe [hier](#))