## Brokkoli mit Parmaschinken

Zutaten für 4 Portionen :
1 Knoblauchzehe
12 Brokkoliröschen (etwa 400 g)
Salz
50 g Walnusskerne
2 EL Balsamico-Essig
4 EL Walnussöl
Pfeffer
12 Scheiben Parmaschinken

- 1. Knoblauch halbieren. Brokkoli abbrausen, in kochendem Salzwasser mit dem Knoblauch in etwa 5 Minuten knapp gar kochen. Knoblauch herausnehmen. Brokkoli kalt abschrecken, abtropfen lassen.
- 2. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, klein hacken. Essig mit Öl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brokkoli zuerst in der Salatsauce, dann in den Nüssen wälzen. In die Schinkenscheiben einwickeln, anrichten.