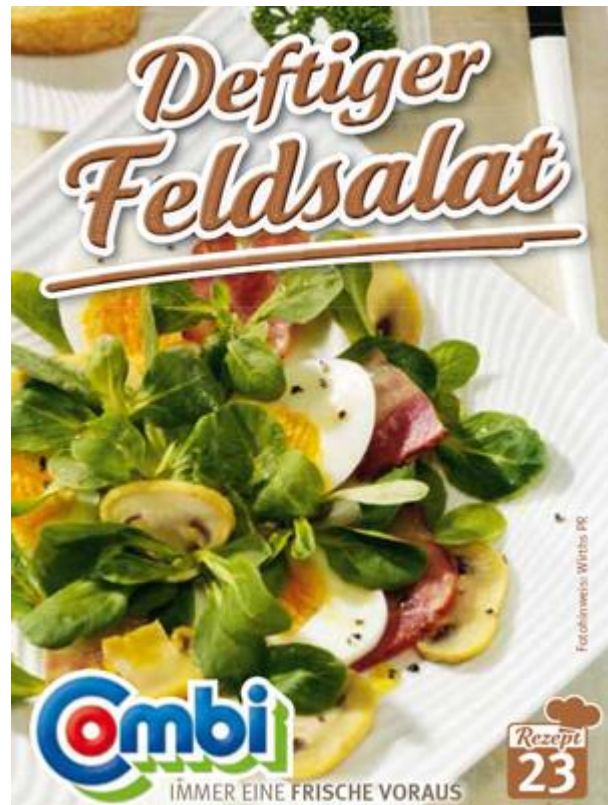


Deftiger Feldsalat

Zutaten für 4 Portionen

150 g Feldsalat
100 g Champignons
100 g durchwachsener Speck
2 hart gekochte Eier
½ Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
2 EL Walnussöl
Salz
weißer Pfeffer
1 TL Senf
Piment, gemahlen
2 EL Balsamico
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den durchwachsenen Speck in dünne Scheiben schneiden. Die Eier schälen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Erst die Champignons in dem Öl andünsten, dann den Speck zugeben und knusprig anbraten.

Aus Salz, weißem Pfeffer, Knoblauch, Senf, Piment, Balsamico und Walnussöl ein Dressing zubereiten und abschmecken. Die Salatzutaten auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreut servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.