Rezept

Feldsalat mit Äpfeln und Speck

Ein Rezept von Feldsalat mit Äpfeln und Speck, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Feldsalat
2	kleine Äpfel (Boskop oder Cox Orange)
50 g	Walnusskerne
	Salz
3 EL	Apfelessig
6 Scheiben	Frühstücksspeck (Bacon)
1 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Puderzucker
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Feldsalat putzen, mehrmals waschen, gut abtropfen lassen oder vorsichtig in der Salatschleuder trocknen.

2. Frühstücksspeck in schmale Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten in Würfel schneiden.

3. In einer Pfanne das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Walnüsse kurz darin anrösten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im verbliebenen Öl die Speckstreifen in 3-4 Min. knusprig braten, herausheben und abtropfen lassen. Die Apfelwürfel ins Öl geben, mit Puderzucker bestäuben und unter Wenden goldgelb braten.

4. Feldsalat anrichten, salzen und pfeffern, mit Apfelessig beträufeln. Die heißen Apfelwürfel samt Bratöl darüber geben, mit Walnüssen und Speck bestreut servieren.