

## Rezept

# Feldsalat mit Dörrpflaumen

Ein Rezept von Feldsalat mit Dörrpflaumen, am 28.06.2026

## Zutaten

|             |                 |       |                              |
|-------------|-----------------|-------|------------------------------|
| 2           | Schalotten      | 5 EL  | Essig                        |
| 6 EL        | Öl              |       | Salz                         |
|             | Pfeffer         | 4 EL  | Preiselbeeren (aus dem Glas) |
| 200 g       | Feldsalat       | 150 g | Gorgonzola                   |
| 10 Scheiben | Frühstücksspeck | 20    | Trockenpflaumen (ohne Stein) |
| 20          | Salbeiblätter   |       |                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Mit Essig, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren in ein Schraubglas geben, verschließen, gut durchschütteln. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Den Gorgonzola mit den Fingern grob zerkrümeln oder mit dem Messer nicht zu klein würfeln.
2. Speckscheiben quer halbieren und darin jeweils 1 Pflaume und 1 Salbeiblatt fest einrollen. Bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren. (Ist aber eigentlich nicht notwendig, da sich der Speck beim Braten schnell zusammenzieht.)
3. In einer Pfanne übriges Öl erhitzen und darin die Pflaumen braten, bis der Speck goldbraun und kross ist. Pfeffern, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. (In einer beschichteten Pfanne braucht man kaum oder gar kein Öl.)
4. Das Dressing über den Feldsalat geben, vermischen. Salat auf Teller verteilen, mit den Speckpflaumen und dem Gorgonzola toppen.