

Rezept

Feldsalat mit Ei und Speck

Ein Rezept von Feldsalat mit Ei und Speck, am 29.11.2023

Zutaten

3 EL Rotweinessig

2 EL körniger Senf

Salz

1 rote Paprikaschote

4 Eier

12 Scheiben Frühstücksspeck

1 EL Honig

4 EL Rapsöl

Pfeffer

6 EL Essig

200 g Feldsalat

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Für das Dressing Weinessig, Honig und Senf verrühren. Nach und nach das Öl unterschlagen, salzen und pfeffern.

2. Paprika halbieren, putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. 1 l Wasser mit 2 EL Salz und Essig in einem Topf aufkochen. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen, aus geringer Höhe in das Wasser gleiten lassen. Offen 4 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

3. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Speck ohne Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig auslassen. Paprika, Salat, Eier und Speck auf vier Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.