

Rezept

## Feldsalat mit Granatapfel und Speck

Ein Rezept von Feldsalat mit Granatapfel und Speck, am 17.04.2024

### Zutaten

<b>1</b> Granatapfel	<b>250 g</b> Feldsalat
<b>30 g</b> Walnusskerne	<b>1</b> Schalotte
<b>2 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>80 g</b> durchwachsener Speck	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

### Zubereitung

1. Den Granatapfel quer durchschneiden. Eine Hälfte in groben Stücken auseinanderbrechen und die einzelnen Fruchtkerne zwischen den Häutchen herauslösen. Aus der anderen Hälfte den Saft mit der Saftpresse vorsichtig ausdrücken. Achtung, es spritzt sehr! Hilfreich: Die Presse in einen Gefrierbeutel stellen und den Granatapfel darin auspressen.
2. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern oder tupfen und in eine Schüssel geben. Walnüsse grob hacken. Die Schalotte schälen und möglichst fein würfeln.
3. Schalotte, Granatapfelsaft und Weißweinessig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 EL Öl kräftig unterschlagen.
4. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Restliches Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, darin den Speck bei mittlerer Hitze knusprig braun braten. Vom Herd nehmen, das Dressing in die Pfanne geben und zügig mit dem Speck verrühren.
5. Das Speckdressing sofort mit dem Feldsalat vermischen. Mit Granatapfelkernen und Walnüssen bestreuen und sofort servieren.