

Rezept

Feldsalat mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Feldsalat mit Pfifferlingen, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Feldsalat	250 g frische Pfifferlinge
2 Frühlingszwiebeln	3 EL Obstessig
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL Walnussöl	50 g durchwachsener Speck (Frühstücksspeck)
2 TL Sonnenblumenöl	2 Zweige Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat verlesen, putzen und mehrmals waschen, gut abtropfen lassen. Die Pfifferlinge putzen und mit einem Küchenpinsel säubern, größere längs in Stücke schneiden.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, den hellen Teil fein hacken und mit Essig, Salz, Pfeffer und dem Walnussöl zu einer Salatsauce verrühren.
3. Den Speck in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Speck darin bei mittlerer Hitze in etwa 5 Min. knusprig braten, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Speckfett die Pfifferlinge etwa 10 Min. braten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Estragonblättchen dazuzupfen.
4. Den Feldsalat auf Tellern anrichten und mit der Salatsauce beträufeln. Speck und Pfifferlinge darüber streuen. Das Zwiebelgrün in feine Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Gleich servieren.