Rezept

Feldsalat mit Speckpilzen

Ein Rezept von Feldsalat mit Speckpilzen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g	Feldsalat
250 g	Egerlinge oder Champignons
1 TL	scharfer Senf
2 EL	Olivenöl
	eventuell Salz
125 g	Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Scheiben)
3 EL	Apfelsaft (möglichst naturtrüb)
1 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat gut waschen und trockenschleudern. Auf vier Tellern verteilen.

2. Den Speck in feine Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne in etwa 5 Min. ausbraten und schön knusprig werden lassen.

3. Inzwischen die Pilze putzen und vierteln. Zum Speck geben und 5 Min. mitbraten. Den Apfelsaft mit dem Senf, Essig und Olivenöl verrühren, pfeffern. Die Mischung zu den Pilzen gießen, eventuell leicht salzen. Mit der Flüssigkeit gleichmäßig über dem Feldsalat verteilen.