

Rezept

# Feldsalat mit Speckwürfeln und Balsamico-Dressing

Ein Rezept von Feldsalat mit Speckwürfeln und Balsamico-Dressing, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Feldsalat (250 g)	<b>1/2</b> Zwiebel (am besten eine rote)
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>150 g</b> Speckwürfel
<b>5 EL</b> Balsamico-Essig	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>evtl. 1 EL</b> Joghurt, saure Sahne oder Olivenöl
Lieblingsbrot als Beilage	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und mit Küchenpapier abtupfen. Auf zwei Tellern verteilen.

---

2. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwiebeln zusammen mit den Speckwürfeln anbraten, bis diese schön kross sind.

---

3. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen und bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Von der Herdplatte ziehen, die Mischung etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

4. Sollte das Dressing zu säuerlich sein, noch mit etwas Wasser, 1 EL Joghurt, saurer Sahne und/oder auch Olivenöl mildern. Das fertige Dressing mit den Speckwürfeln über den Salat geben und mit dem Brot servieren.