Rezept

Feldsalat mit Speckwürfeln und Balsamico-Dressing

Ein Rezept von Feldsalat mit Speckwürfeln und Balsamico-Dressing, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.