

Rezept

# Große Salatbar (American Salad Bar)

Ein Rezept von Große Salatbar (American Salad Bar), am 25.04.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> Frühstücksspeck (Bacon)	<b>100 g</b> Pumpernickel
<b>3 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
weißer Pfeffer	<b>2 TL</b> flüssiger Honig
<b>50 ml</b> Zitronensaft	<b>50 ml</b> milder Weißweinessig
<b>200 ml</b> Olivenöl extra nativ	<b>200 g</b> Schmand (ersatzweise Crème fraîche)
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 Bund</b> Dill
1/2 Eisbergsalat	<b>1</b> Radicchiosalat
<b>2</b> Chicoréestauden	<b>4</b> Stangen Staudensellerie
<b>6</b> kleine Tomaten	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>1</b> Beet Kresse
<b>1 Dose</b> rote Bohnen (Kidney Beans, 225 g Abtropfgewicht)	<b>1 Dose</b> Maiskörner (285 g Abtropfgewicht)
	<b>300 g</b> Schnittkäse (z. B. Emmentaler, Bergkäse)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Für die Pumpernickelbrösel den Frühstücksspeck fein würfeln, den Pumpernickel zerbröseln. Die Speckwürfel bei mittlerer Hitze auslassen und leicht anbräunen. Die Pumpernickelbrösel zugeben und 2-3 Min. unter Rühren braten. Abkühlen lassen.
2. Für das Senfdressing Senf, Salz, Pfeffer, Honig, Zitronensaft und Essig in einem Mixbecher verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Das Olivenöl zugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer glatten, dicken Creme aufschlagen.
3. Für das Sauerrahmdressing Schmand, saure Sahne und Zitronensaft glatt rühren. Den Knoblauch abziehen und dazupressen. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Unter das Dressing heben, salzen und pfeffern.
4. Die Salate putzen, waschen und gut trockenschütteln. Eisbergsalat in Streifen schneiden, Radicchio in Stücke zupfen, Chicorée in Blätter teilen.
5. Den Staudensellerie waschen, harte Fäden von der Außenseite abziehen und die Stangen in Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in Spalten schneiden.

6. Die Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Mit Zitronensaft vermischen. Die Kresseblättchen mit einer Schere abschneiden.

---

7. Rote Bohnen und Maiskörner getrennt kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Käse in Streifen schneiden.

---

8. Die Blattsalate auf eine große Platte oder einzeln in Schüsseln geben. Pumpernickelbrösel, Dressings und alle anderen Salatzutaten getrennt in Schälchen füllen und zur Selbstbedienung anrichten.