

Rezept

Kopfsalat mit Speck

Ein Rezept von Kopfsalat mit Speck, am 27.04.2024

Zutaten

1 Kopfsalat	50 g Frühstücksspeck
1 Zwiebel	4 EL Weißweinessig
1 EL Senf	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Kopfsalat im Ganzen gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Den Strunk vorsichtig herausschneiden.

2. Den Speck erst in Streifen schneiden, dann fein würfeln. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett auslassen. Inzwischen die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.

3. Speckwürfel herausnehmen, die Zwiebel im Speckfett glasig dünsten. Mit 1 EL Wasser ablöschen, Essig, Senf und Öl unterschlagen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

4. Den Salatkopf auf einen großen Teller oder eine Platte legen, vierteln, mit dem Dressing übergießen und servieren. Dazu passt frisches Baguette.