

Rezept

## Schneller Eichblattsalat mit Speck

Ein Rezept von Schneller Eichblattsalat mit Speck, am 04.12.2024

### Zutaten

<b>1/2</b> Eichblattsalat	<b>75 g</b> roher Schinkenspeck
<b>1</b> Zwiebel	<b>100 g</b> Champignons
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>1 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> Senf	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

### Zubereitung

1. Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Schinkenspeck würfeln, die Zwiebel schälen und würfeln und die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Die Schinkenwürfel in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, die Zwiebel dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Zum Schluss die Champignons zugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Das Öl mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing und die Zwiebel-Speck-Pilz-Mischung über den Salat geben.