

Rezept

Vogersalat mit Speck und Nüssen

Ein Rezept von Vogersalat mit Speck und Nüssen, am 12.06.2026

Zutaten

200 g kleinblättriger Feldsalat (Vogersalat)	125 g durchwachsener Räucherspeck
50 g Walnusskerne	2 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 EL Walnussöl
1 EL Sonnenblumenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat gründlich waschen, dicke Wurzelenden abschneiden. Salat trockenschleudern. Räucherspeck ohne Schwarte klein würfeln oder in Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten.
2. Die Walnusskerne grob hacken. Den Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und beiden Ölsorten verquirlen. Die Vinaigrette, die Walnüsse und den Speck unter den Feldsalat heben und servieren.