



Wirzsalat riche

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr.	Speckwürfeli	Die Speckwürfeli langsam knusprig braten, die Hälfte für die Garnitur beiseite stellen
1	Zwiebel gehackt	Zwiebel im Speckfett andämpfen
400 gr.	Wirz	Den Wirz waschen, halbieren, fein hobeln und mit den Zwiebeln und den Speckwürfeli mischen
1 kleine	Peperoni rot	Peperoni waschen, halbieren, Kerne entfernen, in kleine Stücke schneiden und dem Salat begeben

Salatsauce:

1 ½ dl	Essig	Essig und Pfeffer über den Salat geben und zugedeckt ziehen lassen; nachher 2 – 3 EL Oel begeben und mit dem Salat mischen
2 – 3 dl	Oel	
	Pfeffer aus der Mühle	

Salat mit der anderen Hälfte Speckwürfeli garnieren