



Gemischter Salat mit Eierschwämmchen und Räucherspeck

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

3-4	Sorten Saisonsalate (Blattsalat)	Salate waschen, gut abtropfen lassen und in mungerechte Stücke schneiden. Portionengerecht auf Teller anordnen.
2 EL 6 EL	Kräuteressig Olivenoel Salz Pfeffer aus der Mèhle	Aus Essig, Oel, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und über den Salat geben.
75 gr. 1	Räucherspeck durchwachsen Zwiebel gehackt	Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Speck in einer Pfanne glasig braten, die Zwiebel dazugeben und ebenfalls glasig werden lassen.
200 gr.	Eierschwämme	Eierschwämme reinigen (w.m. mit Pinsel), rüsten und in separater Pfanne andünsten. Leicht würzen.
1-2 EL	Kräuter gehackt	Beide Zutaten noch warm über den Salat geben und die gehackten Kräuter darüberstreuen