

Nüsslisalat mit Speck und Pilzen

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

160 g Nüssli-/Feldsalat
150 g Speck (durchzogen)
200 g Pilze (z.B. Steinpilze)
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer

Senfdressing:

3 gehäufte EL süsser Senf (Dijon)
1 gehäufte EL scharfer Senf
1 EL Zucker (Vorsicht ev. weniger)
1-2 TL Salz
schwarzer Pfeffer
50 ml Essig nach Wahl
100 ml Rapsöl



Zubereitung:

Olivenöl und Butter erhitzen. Den Thymianzweig in die Pfanne legen und die geschnittenen Pilze darin anbraten. Diese dann aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und bei 60° Umluft im Ofen warmhalten. Zeitgleich den in schmale Streifen geschnittenen Speck in einer trockenen Pfanne kross anbraten.

Den Salat kurz waschen und trocken schleudern und im Teller drapieren und mit dem Dressing nappieren. Darauf die Pilze und den Speck geben und servieren.

Senfdressing

Alle Zutaten für das Dressing in einem Glas anrühren und kühl stellen. Vorsicht mit dem Zucker, je nach Essig wird nicht so viel benötigt.

Weinempfehlung:

trockener Weißwein

Kochabend:

3. Okt, 2018 / Jürgen R.