Vogerlsalat mit Speckwürfel, Orangen, Walnüssen und Senfdressing

Zubereitungszeit: **ca. 20 Minuten**

Zutaten für 8 Personen

Salat
1 1/2 Pk Vogerlsalat
400 g Speckwürfel
1 große Orange
Walnusskerne

Senfdressing
3 gehäufte EL süßer Senf (Dijon)
1 EL gehäufter scharfer Senf
1 EL Zucker
1-2 TL Salz
schwarzer Pfeffer
50 ml Gemüsefonds (oder Bouillon)
50 ml Essig je nach Geschmack
100 ml Oliven- oder Rapsöl

Zubereitung:

Salat
Salat waschen und in Salatschleuder trocknen. Orange schälen und „filetieren“ und in kleinen Schnitzen über den Salat geben. Die Walnusskerne etwas zerkleinern und ebenfalls über den Salat geben.
Die Speckwürfel kurz vor dem Servieren anrösten und im lauwarmen Zustand über den Salat geben.

Dressing
Für das Dressing die Zutaten in einen Salatsaucenshaker geben und gut durchmischen. Ja nach Bedarf noch abschmecken.

Achtung:
Dressing erst beim Servieren des Salates über den Salat geben (träufeln).

Weinempfehlung: “Spizöla” GV

Kochabend: 15. Jan, 2020 / Jürgen R.

Spizöla – Copyright 2020