

Nüsslisalat Grossmutter Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten

100 g Nüsslisalat
80 g Champignon
1 Bund Peterli
50 g Brot oder Crutons
80 g Speck am Stück

Vorbereiten

Nüsslisalat waschen und gut abtropfen
(Salat vorsichtig bearbeiten!)
Champignon fein würfeln (5x5mm)
Altbackenes Brot fein würfeln (8x8mm)
Speckwürfeli fein schneiden(3x3mm)
Peterli fein hacken

Zubereiten

Speck in Bratpfanne leicht andünsten
Brotwürfel beigegeben und weiterdünsten
Champignonwürfel und Peterli beigegeben und noch kurz mitdünsten
Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen

Salatsauce Balsamico - Dressing

Olivenöl	Streuwürze, Pfeffer und Salatkräuter in hohe Schüssel geben
Aceto Balsamico	8 EL Olivenöl beigegeben
Salat - Streuwürze	3 EL Aceto Balsamico beigegeben und rühren bis Gewürze sich auflösen
Pfeffer	1 Knoblauchzehe sehr fein schneiden und beigegeben
Salatkräuter	Wenig fein geriebene Zitronenschale oder wenig Saft beigegeben
1 Knoblauchzehe	Vor übergiessen auf Salat mit Stabmixer kurz durchmischen
1 Zitrone oder Schale	Erst vor servieren Sauce über Salat geben!

Salatsauce Jogurt - Dressing

Rapsöl	4 EL Rapsöle oder Olivenöl oder Oel nach Wahl
Balsamico Essig	1 EL weisser Balsamico- oder Apfelessig
Senf	1 TL Senf
Salatkräuter	zusammen mit Salatkräuter in hoher Schüssel mischen Im Sommer frische Kräuter verwenden
Nature Jogurt	3 EL Nature Jogurt beigegeben und mischen
Rahm	1 EL Vollrahm beigegeben
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer und Streuwürze nach belieben beigegeben
Salat - Streuwürze	Alles gut verrühren und vor servieren über Salat geben