

# 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