AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Winter	Schweiz

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Pflückfrischen Nüsslisalat direkt aus dem Garten oder vom Produzenten ist ein kulinarisches Highlight der kalten Jahreszeit. Er muss gründlich gewaschen werden, da er häufig Sand enthält.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Nüsslisalat	40 g	Kochspeck, feine Streifen
2	Ei	8 EL	Salatsauce

ZUBEREITUNG

1. Welke Blätter ablesen. Schnittfläche nachschneiden. Gründlich waschen.
2. Eier 8 Min. kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und fein hacken. Kochspeck-Streifen gut braten und auf einem Haushaltpapier beiseite legen.
3. Salat in der Salatsauce drehen. Einen grossen Teil des Specks und des Eies unter den Salat mischen. Rest des Specks und des Eies als Deko über den Salat geben.