

Hensslers Schneller Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/10/03/hensslers-schneller-salat/

Zutaten für 2 Personen:

- 100g Rucola
- 6 Champignons
- 3 Scheiben getrockneter Schinken
- 2 Scheiben Speck
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 EL Walnüsse
- 2 EL Balsamico-Essig
- Öl
- Butter
- Parmesan nach Belieben
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Brötchen in Würfel schneiden. Die Champignons vierteln, den Speck in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in eine vorgeheizte Pfanne geben und die vorbereiteten Zutaten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Etwas Butter hinzugeben und unterschwenken.

Für das Dressing den Balsamico mit ein paar gehackten Walnüssen in ein verschließbares Glas geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. 3 - 4 EL Öl und den klein geschnittenen, getrockneten Schinken in das Glas geben, fest verschließen und kräftig schütteln.

Die Hälfte der Rucolablätter in die Pfanne geben und kurz anschwitzen. Dann in eine Schüssel geben und den restlichen Rucola untermischen. Zum Schluß den Salat mit dem Dressing vermengen.

Den Salat auf Tellern anrichten und nach Belieben etwas Parmesan darüber hobeln.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 4.10.2011