

Frische schmecken

bei Globus



Feldsalat mit Maroni
Salat



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Feldsalat, gewaschen und geputzt
- 4 EL Rotweinessig
- 1 EL Senf
- 8 EL Globus Rapsöl
- 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- 2 kleine Zwiebeln, gehackt
- 20 Maronen gekocht
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 8 Scheiben Speck
- Globus Salz, Pfeffer



4 Personen



ca. 30 Minuten



Wir empfehlen:
Weingut Schroth
Weißburgunder

Weinliebhaber
Club

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Maroni und die Brühe beifügen und alles zugedeckt 8-10 Minuten kochen. Speck in 1 cm breite Streifen schneiden und in einer beschichteten Bratpfanne im eigenen Fett langsam knusprig braten. Die Maroni direkt in der Pfanne mit dem Messer vierteln. Falls noch Flüssigkeit vorhanden ist, diese unbedeckt bis auf einen kleinen Rest (ca. 2 EL) einkochen lassen. Dann die Maroni, Zwiebeln und Flüssigkeit in die Salatsauce geben. Feldsalat mit der Sauce mischen und anrichten. Die noch warmen Speckstreifen darüber verteilen. Dressing: Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, die Preiselbeeren unterheben.