

Frische schmecken

bei Globus



Endiviensalat mit Speck
Salat



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kopf Endiviensalat (600g)
- 2 Zwiebeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 8 EL Globus Olivenöl
- 200 ml Fleischbrühe
- 4 EL Weißweinessig
- Globus Salz, Pfeffer
- Globus Zucker



4 Personen



ca. 30 Minuten



Wir empfehlen:

Stemmari Grillo
Sicilia

Weinliebhaber
Club

Zubereitung:

Salat putzen, waschen, trocken schleudern und Blattrippen keilförmig herausschneiden. Blätter in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln und Speck klein würfeln. Speck mit Öl anbraten, Zwiebeln zugeben und 3 Min. braten, mit 100 ml Fleischbrühe ablöschen. Vom Herd nehmen, mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Warme Speck-Vinaigrette unter den Endiviensalat mischen und 5 Min. ziehen lassen.