

Schneller Sommer-Salat

Für 2 Portionen

4 Feigen	2 Scheiben Speck	150 g Feldsalat
2 El Essig	1 TL Senf	2 El Zucker
4 EL Öl	Salz	Pfeffer

Zu Beginn den Zucker in einem Topf karamellisieren und die Feigen mit Schale klein hacken. Nun den Speck in einer Pfanne ohne Öl kross anbraten. Den Feldsalat putzen und die „Enden“ abschneiden. Die kleingehackten Feigen in dem Topf mit dem karamellisierten Zucker anschwitzen. Das Ganze mit einem kleinen Schuss Essig ablöschen, mit einem Stabmixer fein pürieren und ein wenig Senf dazugeben. Den Feldsalat in eine Schüssel geben und das lauwarme Dressing auf den Salat geben. Zum Schluss den knusprigen Speck auf den Salat legen und mit Pfeffer würzen (nach Belieben auch andere Gewürze wie z.B. Kardamon verwenden)

Steffen Henssler am 10. 08. 2011