Winterliche Salate mit Speck Pflaumen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Fruchtig, leckere Wintersalat, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- 1 kleiner Kopf Radicchio, geputzt, mundgerecht gezupft
- 100 g Feldsalat, geputzt
- 100 g Frisèe - krause Endivie, geputzt, gezupft
- 4 große, weiße Champignonköpfe in hauchdünnen Scheiben
- Für das Dressing:
- 1 El Weißweinessig
- 3 EL Orangensaft
- ½ TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 4 EL Walnuss Öl
- Salz , Pfeffer aus der Mühle
- 12 getrocknete Kurpflaumen ohne Kern
- 12 Scheiben magerer Speck
- 3 El geröstete, gehackte Walnusskerne

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die geputzten Salate, in kaltem Wasser knackig "auffrischen", danach trocken ablaufen lassen und mischen.

Schritt2

In der Zwischenzeit den Weinessig mit Orangensaft, Salz, Pfeffer, Honig und Senf verrühren und das Öl unter mixen.

Schritt3

Die Pflaumen jeweils mit einer Speckscheibe umwickeln und in einer Stielpfanne rundherum knusprig heraus braten.

Schritt4

In dem Bratfett die Walnusskerne rösten, auf Küchenkrepp geben, anschließend grob hacken.

Schritt5

.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die bunt gemischten Salate durch den Dressing ziehen, abtropfen lassen, "mittig" auf Vorspeisentellern anrichten.

Schritt8

Die Walnusskerne darüber streuen, rund herum die Speckpflaumen placieren, sofort servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** preiswert, schnell und einfach gemacht, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterliche-salate-mit-speck-pflaumen/