



Winzersalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fruchtig-herzhaft, passt gut zu Wildgerichten

Zutaten

- 50 g grüne Trauben, halbiert, entkernt
- 50 g baue Trauben, halbiert, entkernt
- 200 g Frisèe- oder Feldsalat
- 100 magerer Speck, gewürfelt
- 150 g roher Schinken in 3 cm großen Blättern
- 30 g geröstete Mandelblättchen
- Für den Dressing:
 - 50 ml Traubensaft
 - Saft 1 Zitrone
 - 1 Spritzer weißer Balsamico
 - 1 Tl scharfer Senf
 - 2 El frischer gehackter Estragon und Kerbel
 - 1 El gehackte Petersilie
 - 1/2 Knoblauch Zehe, fein mit etwas Salz gerieben
 - 4 El Traubenkern-oder ersatzweise Sonnenblumenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Zunächst den Salat putzen, mundgerecht zupfen und in kaltem Wasser "auffrischen", danach gut

trocken laufen lassen.

Schritt4

In einer Stielpfanne die Schinkenblätter knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

In die gleiche Pfanne die Speckwürfel anbraten, mit Trauben- und Zitronensaft und etwas Balsamico ablöschen. Knoblauch und den Senf verrühren, kurz "aufstoßen" lassen, pikant abschmecken, abkühlen und die Kräuter unterheben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zunächst den Salat durch den Dressing ziehen, abtropfen lassen und in tiefen Salattellern anrichten, etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber mahlen.

Schritt10

Die Trauben ebenfalls kurz marinieren, darüber verteilen und alles mit dem Mandelblättchen bestreuen; die Schinken Chips darüber geben, sofort zu Tisch geben.

Schritt11

Schritt12

Rezeptart: Salatrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winzersalat/>