



Lilie & Liqueur-Brunnenstr.40-26789 Leer
Tel.:0491-9990475 www.lilie-liqueur.de



Feldsalat mit Speck

Rezept für 4 Personen

250g Feldsalat

3 Frühlingszwiebeln

150g Schinkenspeck (oder Schinken) klein gewürfelt

50g getrocknete Aprikosen

3 EL Röstzwiebel-Öl

3 EL Dattel-Speck Crema (Essigzubereitung)

Pfeffer und Salz aus der Mühle

Den Salat waschen und trockenschleudern. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Aprikosen in feine Streifen schneiden.

Den Speck (oder Schinken) in einer Pfanne mit etwas Röstzwiebel-Öl knusprig braten.

Die Dattelspeck Crema und das restliche Röstzwiebel-Öl verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Salat, Frühlingszwiebeln, Aprikosen und den Speck auf vier Tellern anrichten und die Salatsauce darauf verteilen.