



Nüssli-Salat

Rezeptur für 4 Personen:

Salatsauce:

Balsamico Bianco	50 gr.
Olivenöl	100 gr.
Salz	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

Alles in eine Schüssel geben, gut verrühren fertig.

Salat:

Nüsslisalat	100 gr
Zwiebeln	½ Stk
Speck	120 gr
Champignons	4 Stk
Hartes Ei	1 Stk 1
Kräuter	5 gr
Baumnüsse	6 Stk
Cherrytomaten	6 Stk
Öl	wenig zum anbraten

Vorbereitung:

1. Messer schleifen (gäll Rita!)
2. Salat waschen, abtropfen
3. Kräuter, Zwiebeln und Eier (separat) hacken, Baumnüsse schälen und halbieren.
4. Tomaten waschen, halbieren
5. Champignons reinigen (wenn nötig, mit einem Hexenbesen oder Pinsel). Die Champignons sollten nicht gewaschen werden.

- Pfanne erhitzen
- Salat mit der Sauce vermischen, und auf Teller anrichten
- Öl in die Pfanne geben
- Speck und Zwiebeln anbraten
- Champignons dazu geben und ebenfalls anbraten
- Die Kräuter dazu geben, umrühren
- Alles regelmässig auf die Salate verteilen
- Die gehackten Eier darüber streuen und mit den Tomaten und Baumnüssen garnieren.

