

# Sommersalat mit gerösteten Eierschwammerln und Magerspeck

Rezept aus dem „Josef“ in Linz

Es werden bis zu 10 unterschiedliche Salate und Kräuter verwendet z.B. Chicorée, Lollo rosso, Blattsalat, Vogelsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Radieschen. Wildkräuter mit Brunnenkresse, Sauerampfer, Löwenzahn.



## Zutaten für 2 Personen

- 150 g Eierschwammerln geputzt & geschnitten
- 75 g Magerspeck
- 150 g gemischten Salat (Chicorée, Lollo rosso, Blattsalat, etc.)

## Für das Salatdressing

- 80 ml Rapsöl-Bio
- 1 cl Estragon Senf
- 40 ml Hesperidenessig
- 40 ml Balsamico bianco
- 25 ml Balsamico dunkel
- 200 ml Leitungswasser
- 30 g Zucker
- 20 g Salz
- Rosmarin
- Thymian
- Knoblauch

## Zubereitung:

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und den Magerspeck knusprig braten. Den gebratenen Magerspeck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In derselben Pfanne die geschnittenen Eierschwammerln ohne zusätzliches Öl

goldbraun anbraten. Eierschwammerln ebenfalls aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

### **Salat:**

Den gemischten Salat (Chicorée, Lollo rosso, Blattsalat, etc.) in eine große Schüssel geben. Den gerösteten Eierschwammerln und den knusprigen Magerspeck vorsichtig unter den Salat mischen.

### **Für das Dressing:**

All diese Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren.

Unser Tipp: Wir bereiten diese Salatdressings immer in größerer Menge vor und füllen diese in Flaschen ab, die wir anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Salatdressing in den Flaschen vor der Verwendung immer gut durchschütteln. Den Salatmix vor dem Marinieren immer gut abtropfen, bzw. in einer Salatschleuder trockenschleudern.

### **Anrichten:**

Den Salat gleichmäßig auf zwei Tellern anrichten. Das vorbereitete Salatdressing aus der Flasche gut durchschütteln und nach Geschmack über den Salat träufeln. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.