



GUSTO IN FAMIGLIA

## BLATTSALATE MIT SÜDTIROLER SPECK

**20 Minuten – leicht – 4 Personen**



### Zutaten:

- 160 g Blattsalate wie Maikönig, Vogelsalat, Eichblatt, Lollo rosso, Rucola, Frisée
- 1 EL gedünstete Schalottenwürfel
- 2 EL Weißweinessig
- 50 ml Fleischsuppe oder Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Walnussöl

### Zubereitung:

1. Blattsalate putzen, waschen und den Salat mundgerecht zupfen.
2. Schalotten in einer Schüssel mit Weißweinessig, Fleischsuppe oder Wasser, Salz und Pfeffer verrühren, Walnussöl einrühren und die Blattsalate damit marinieren.
3. Den Salat auf einen Teller geben und mit Südtiroler Speck g.g.A. Julienne servieren.

### Weiteres:

- 70 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Julienne



### Südtiroler Speck g.g.A. Julienne e 70g

Diese langen, hauchdünnen Streifen sind die ideale Zutat, um Ihren Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen.