

Feldsalat mit Walnüssen und Speckstreifen



Zutaten für vier Personen:

150 g Feldsalat

8-12 Walnüsse

4-6 Scheiben Frühstücksspeck

Roquefort-Dressing:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 EL Orangensaft

6 EL neutrales Öl

60 ml kräftige Gemüsebrühe

125 g Roquefort

1. Feldsalat verlesen und waschen, trocken schleudern und auf Portionstellern anrichten.

2. Walnüsse ausbrechen und ca. 2 Stück je Teller verteilen.

3. Speckstreifen in beschichteter Pfanne ohne Fett kross braten, in Streifen schneiden und verteilen.

4. Alle Zutaten für das Dressing in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit einem Schneidestab mixen. Feldsalat mit je zwei EL Roquefort-Dressing pro Portionsteller beträufeln.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Salate, Schinken, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023