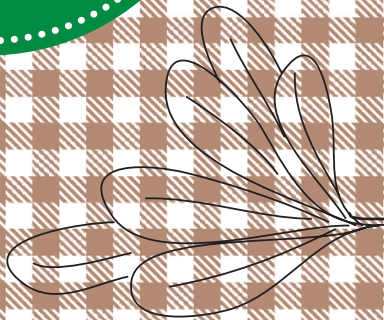




Ackersalat mit
heißem Dressing





Ackersalat mit heißem Dressing

- Zutaten für 4 Personen:
- 200 g Ackersalat
- 1 kleine Zwiebel
- 2 dünne Scheiben Bauchspeck
- Aceto Balsamico
- 1 Becher Sahne
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



von
Edelgard

Ackersalat putzen, waschen und gut abtropfen (oder schleudern). Die Zwiebel und den Bauchspeck fein würfeln, beides mit einem EL Öl in einer Pfanne langsam kross anbraten. Mit 4 cl (doppeltes Schnapsglas) Balsamico ablöschen, die Sahne dazugeben.
>> Kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer aus der Mühle und Salz (Vorsicht, Speck!) abschmecken.

Dressing durch ein Sieb auf vorgewärmte Teller verteilen, den Ackersalat daraufsetzen und mit den Speck-Zwiebelwürfeln aus dem Sieb bestreuen. Sofort servieren.