



Bunter Wintersalat

2 Portionen

Zutaten:

200 g Feldsalat

1 rote Zwiebel

200 g Champignons

200 g Kirschtomaten

4 Scheiben Bacon

2 TL Balsamicocreme, dunkel

1 TL Walnussöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Feldsalat gründlich waschen, putzen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons waschen, trocken tupfen und halbieren oder vierteln. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
2. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten, dann herausnehmen und auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Die Champignons im ausgelassenen Baconfett gut anbraten, dann die Zwiebel hinzugeben und kurz anbraten und zum Schluss kurz die Kirschtomatenhälften mit in die Pfanne geben.
3. Die Balsamicocreme mit dem Walnussöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bacon in Stücke brechen.
4. Den Feldsalat mit der Vinaigrette verrühren und auf zwei Tellern anrichten.
5. Das Gemüse aus der Pfanne sowie die Baconstückchen über den Salat geben und servieren..