

Salatdressing

Zutaten

Salat nach Wahl
3 EL dunkler Balsamico
75 ml Olivenöl
2 TL süßer Senf
50 g durchwachsener
Speck
1 rote Zwiebel
3 Champignons
1 Apfel
frische Kräuter
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Den Speck in sehr kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in der Pfanne kross braten.

www.michaelbrinner.de

Essig und Öl mit einem Schneebesen gut aufschlagen (geht auch gut mit einem elektrischen Hand-Milchaufschäumer). Dann den Senf hinzugeben.

Zwiebel und Champignons in feine Scheiben schneiden und zur Sauce geben.

Den Apfel entkernen und schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Speck unter die Sauce heben.

Alles zusammen mit den frischen Kräutern und den Gewürzen abschmecken.

Zusammen mit dem Salat servieren, jedoch nicht mit diesem direkt mischen.

Der Salat kommt überraschend anders, wenn Du ihn nicht wie üblich in feine Stücke schnippelst. Mach ihn doch mal anders: Schneide Salatherzen nur einmal durch, viertel Tomaten nur, schneide die Gurke in 4 cm lange Stücke. Möhren bleiben ganz und behalten ein Stück Grün am Ende. Parika nur in grobe Stücke oder ganze Ringe schneiden. Blattsalate werden nur grob gezupft. Insgesamt macht das alles weniger Arbeit und ist eben "etwas anders"