WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Feldsalat mit Birne, Speck und karamellisierten Pekannüssen

Salat

FÜR 2 Portionen ZEIT 25 Minuten



Zutaten

- 40 g Pekannusskerne
- 10 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 60 g)
- 100 g Feldsalat
- ½ kleine rote Zwiebel
- 1 reife, aber feste Birne (ca. 180 g)
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Tipp: Auch ohne Speck als vegetarische Variante sehr gut.

Zubereitung

1. Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anrösten. Butter, Zucker und Salz zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten weitergaren, bis der Zucker geschmolzen ist und die Nüsse glänzend überzogen sind. Auf Backpapier verteilen, abkühlen lassen und grob hacken.
2. Pfanne auswischen, Speck darin ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in grobe Stücke brechen.
3. Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Feldsalat und Zwiebelringe mit 2 EL Dressing locker mischen und auf Teller verteilen. Birnenspalten, Speck und grob gehackte Pekannüsse darauf anrichten, mit dem restlichen Dressing beträufeln, pfeffern und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de