

Salat mit gebratenen Champignons

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in größere Stücke zupfen. Pilze abreiben und in Scheiben schneiden.

Den gewürfelten Speck in einer heißen Pfanne auslassen und kross braten, aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pilze im Speckfett knusprig braten, ebenfalls herausnehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Eine Vinaigrette aus Öl, Essig, Senf, Zwiebeln, Salz und Pfeffer rühren. Die Pilze unterheben und zum Schluss den Speck darüber streuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten für 2 Portionen:

1 Kopf	Salat nach Wahl
200 g	Champignons
200 g	Speck, gewürfelte
1	Zwiebel(n)
2 EL	Öl
4 EL	Essig
2 TL	Senf, mittelscharf
	Salz und Pfeffer