



www.timskitchen.de

Salat von Rucola, Lollo rosso und Chicorée mit Roquefort, Walnüssen und Croûtons

Zutaten für: 4 Personen

1	Stück	Lollo Rosso
2	Stück	Chicorée
1	Bund	Rucola
1	Schälchen	Sprossen
1	EL	Butter
2	Scheiben	Sauerteigbrot
50	g	Bauchspeck, geräucherter
100	g	Roquefort
2	EL	Walnusskerne
3	EL	Olivenöl
1	EL	Wasser
1	TL	Dijonsenf
3	TL	Balsamico
1	Priese	Zucker
1	Priese	Salz
1	Priese	Pfeffer, grob gemahlen



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

Dieser unglaublich leckere Salat eignet sich sowohl als Vorspeise, Hauptgang oder Beilage. Ihr müsst ihn probieren, er ist einfach fantastisch und Ihr werdet ihn lieben!

Zubereitung:

Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Hitze knusprig ausbraten.

Das Brot in nicht zu kleine Würfel schneiden und den Salat waschen. Den Speck aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwei Drittel des Öls in der Pfanne gießen und die Butter dazugeben. Auf mittlerer Hitze die Brotkrumen darin schön bräunen und leicht salzen.

Den Lollo Rosso in mundgerechte Stücke reißen. Den Chicorée vierteln, den bitteren Strunk entfernen und nach Belieben klein schneiden. Den Rucola bei Bedarf halbieren. Die Salate in eine große Schüssel geben. Die Sprossen mit einer Schere über der Schüssel abschneiden.

Für das Dressing Olivenöl, Wasser, Dijonsenf, Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einer homogenen Flüssigkeit verschlagen. Die Walnusskerne grob hacken und den Roquefort mit der Spitze eines Messers in kleine Stücke brechen.

Das Dressing zum Salat geben und gut vermischen. Den angemachten Salat schön auf einem Teller drapieren. Ein paar Käsestücke, Speckwürfel, Walnussstücke und Croûtons darauf verteilen und servieren.