

Weihnachtlicher Feldsalat mit Granatapfelkernen



Zutaten

2 Pck. Feldsalat
1 Granatapfel
2 Handvoll Walnüsse
12 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Honig
1 EL Senf (mittelscharf)
4 EL Öl (z.B. Walnussöl)
2 EL Essig (Himbeeressig)
etwas Zucker, Salz und Pfeffer
Fondor
Kräuter nach Wahl

Zubereitung

Den Granatapfel teilen und mit einem Löffel die Kerne entfernen, eventuell etwas Saft auffangen. Den Feldsalat waschen, putzen und auf Salattellern anrichten.

Den Frühstücksspeck kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Walnüsse mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen.

Aus Honig, Senf, Öl (z.B. Walnussöl) dem Himbeeressig und den Gewürzen ein Dressing herstellen. Je nach Bedarf, für größere Menge mehr Zutaten verwenden.

Die Granatapfelkerne über den Salat geben. Dann das Dressing über den Salat geben und schön mischen. Zum Schluss den Speck und die Walnüsse ansprechend auf dem Salat verteilen.