

## Rezept

### Feldsalat deftig

**Zutaten für 2 Personen**

**Arbeitszeit: ca. 15 min**

- ca. 300g Feldsalat
- wer mag 100g Speck, oder Schinkenspeck gewürfelt
- evtl. Kürbiskerne
- 3 Scheiben Brot (Schwarzbrot) gewürfelt
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- Kürbiskernöl
- Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 1EL Butter
- 2-3 größere Kartoffeln

Den Salat waschen und gut abtropfen lassen. In der Zeit die Kartoffeln kochen (schnittfest), den Schinkenspeck würfeln und ein einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, kurz vor Ende noch das Brot gewürfelt hinzugeben und mitbraten.

Den Salat mit etwas Öl (je nach Geschmack), Balsamico, dem gepressten Knoblauch und etwas Salz und Pfeffer anmachen. Die Zwiebel oder Schalotte putzen und recht fein hacken, dann dem Salat beifügen. Die Kartoffeln würfeln und zusammen mit dem warmen Schinkenspeck und dem gebratenen Brot hinzugeben. Wer mag kann gern auch ein paar Kürbiskerne zugeben und/oder den Schinkenspeck einfach weglassen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

*KWI\_Feldsalat\_deftig.pdf*

[Zurück](#)