

Feldsalat

mit warmen Schinkenstreifen,
Birnenspalten, Meerrettichdressing und Walnüssen



FÜR DEN SALAT

- 200 g Feldsalat
- 80 g Schwarzwaldhof
Schinkenstreifen roh geräuchert
- 1 reife Birne
- 2 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 60 g Walnuskerne

FÜR DAS DRESSING

- 5 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Meerrettich aus dem Glas
- 4 EL Naturjoghurt
- 2 EL Wasser
- 5 EL kaltgepresstes Rapsöl

AUSSERDEM

- Nach Belieben geröstete
Kartoffelwürfel oder Bauernbrot

Den Feldsalat putzen, waschen, schleudern und kühl stellen. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten und auskühlen lassen. Das Dressing bereiten und hierfür alle Zutaten bis auf das Öl in eine Schüssel geben und verrühren. Zuletzt das Öl unterschlagen.

Kurz vor dem Servieren die Birne waschen, vierteln, entkernen und in Spalten teilen. Den Feldsalat auf Teller verteilen, das Dressing darüber träufeln. In einer Pfanne 2 EL Rapsöl erwärmen, den Schinken darin auslassen, dann die Birnen zufügen und kurz darin schwenken.

Den Pfanneninhalte über die Salate geben, die Nüsse grob gehackt darüber streuen und sofort servieren. Dazu passen geröstete Kartoffelwürfel oder Bauernbrot.

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Str. 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 (0) 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

