

## Feld-Salat mit Speck-Pinienkern-Dressing

### Für zwei Personen

150 g Feldsalat	50 g durchwachsener Speck	25 g Pinienkerne
60 ml Ahornsirup	40 ml dunkler Balsamico Essig	2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz		

Den Feldsalat putzen, waschen und in der Salatschleuder trocknen. Den Speck würfeln und in Olivenöl kross anbraten. Die Pinienkerne dazugeben und bräunen. Anschließend den Ahornsirup hinzugeben und alles durchschwenken. Am Ende noch den Balsamico Essig in die Pfanne geben. Das warme Dressing über den Feldsalat geben, das Olivenöl über den Salat träufeln und servieren.

Philipp Banaszak am 28. März 2013