

## Henssler's schneller Salat

### Für 2 Portionen

ein altbackenes Brötchen	6 Champignons	2 Scheiben Speck
Salz	Pfeffer	2 EL Balsamicoessig
1 EL Walnüsse	1 TL Zucker	3 Scheiben getr. Schinken
100 g Rucola	Butter	Öl
wenn gewünscht Parmesan		

Das Brötchen in Würfel schneiden. Die Champignons vierteln und den Speck in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in eine vorgeheizte Pfanne geben und die vorbereiteten Zutaten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Etwas Butter hinzugeben und unterschwenken. Für das Dressing den Balsamicoessig mit ein paar gehackten Walnüssen in ein verschließbares Glas geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Drei bis vier Esslöffel Öl und klein gewürfelte getrocknete Schinken in das Glas geben, fest verschließen und kräftig schütteln. Die Hälfte der Rucolablätter in die Pfanne geben und kurz anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben und den restlichen Rucola untermischen. Zum Schluss den Salat mit dem Dressing vermengen. Den Salat auf Tellern anrichten und wenn gewünscht noch etwas Parmesan darüber hobeln.

Steffen Henssler am 04. 10. 2011