

# Eisberg-Bowl mit Honig-Bacon und weichem Ei

## Für 2 Personen

5 Bioeier	200 g gekochter, geräuch. Bauchspeck	1 EL Butter
2 EL flüssiger Honig	12 Eisbergsalat	3 EL heller Balsamico-Essig
1 EL feiner Senf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl		

Die Eier 6-8 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Inzwischen den Bauchspeck in 3-4 cm große Rechtecke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und den Bauchspeck darin von jeder Seite 3 Minuten kräftig anbraten. Den Honig darübertraufeln, kurz karamellisieren lassen und vom Herd nehmen. Eisbergsalat waschen, trocken schleudern, in grobe Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Die Vinaigrette über den Eisbergsalat geben und vermengen. Auf zwei Bowls verteilen und dann den Honig-Bacon darauf anrichten. Die innen noch weichen Eier in Stücke schneiden, dazugeben und genießen.

Christian Henze am 17. September 2021