

# Feldsalat mit Speckwürfel und Walnüssen



## Zutaten:

- 300 g Feldsalat
- 150 g Speckwürfel
- 100 g Walnüsse
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamico Essig
- 1 EL Creme Balsamico
- 1-2 EL Sahne
- 1 EL Süßstoff
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Kräutersalz
- 6 EL Wasser

## Zubereitung:

1. Feldsalat waschen und gut trocken schütteln.
2. Speckwürfel in der Pfanne ohne extra Öl anbraten.
3. Walnüsse nach Belieben mit den Fingern oder Messer zerkleinern.
4. Dressing herstellen aus Olivenöl, Essig, Creme Balsamico, Sahne, Süßstoff, Kürbiskernöl, Kräutersalz und Wasser. Alles gut miteinander verrühren.
5. Feldsalat mit dem Dressing mischen und in Schälchen verteilen. Zuletzt Speckwürfel und Walnüsse darüberstreuen.

## Feldsalat:

- Wirkt sanft entwässernd
- Hält schön und jung
- Bietet viel Vitamin C
- Ist gut für Haut und Augen
- Stärkt die Nerven
- Fördert die Blutbildung

KW 51

[www.ehanuschke.de](http://www.ehanuschke.de)



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Katharina Hanuschke

Rezeptquelle: Katharina Hanuschke