



Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei

Der Nüsslisalat, angerichtet mit hartgekochtem, klein gewürfeltem Ei, ist ein Klassiker der winterlichen Salatküche. Mit Croûtons und geröstetem Speck ergänzt, wird er zu einer urchigen und zugleich delikaten Vorspeise. Die Salatsauce wird mit mildem, weissen Balsamico, Sonnenblumenöl und, für den besonderen Geschmack, mit Walnussöl angerührt.

Zutaten (2 Portionen)

	Nüsslisalat
	(eine gute handvoll pro Portion)
2	Eier
20g	Bratspeck oder Speckwürfel
6	dünne Scheiben altes Weissbrot
10g	Tafelbutter
2	kleine Knoblauchzehen
2El	Sonnenblumenöl
1El	Walnussöl
2El	weisser Balsamico
ca.20g	Zwiebel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nüsslisalat gut abspülen, damit versteckte Erdkrummen ausgewaschen werden.

Eier hart kochen (10 Minuten) und abschrecken.

Altbrot und Speck zu ca. 5mm grossen Würfeln schneiden. Knoblauchzehe schälen halbieren und flachdrücken.

Tafelbutter in eine Bratpfanne geben, gequetschter Knoblauch zugeben und langsam erhitzen. Knoblauch ca. 5 Minuten in der Butter simmern lassen und dabei ab und zu wenden bis er leichte Röstspuren zeigt. Knoblauch aus der Butter nehmen.

Brotwürfel zur Butter geben, leicht anrösten, dabei stetig wenden bis die Butter aufgesogen ist. Speckwürfel zugeben und weiterrösten bis die Brotwürfel und der Speck leichte Bratspuren zeigen. Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Zwiebel fein hacken. Eier grob hacken.

Sonnenblumen- und Walnussöl in eine Schüssel geben, Balsamico und gehackte Zwiebel zugeben zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsslissalat in Tellern anrichten und mit der Sauce beträuffeln. Speck und Croûtons darüber streuen. Zum Schluss gehacktes Ei darüber streuen.





