



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Feldsalat mit frischen Champignons und Speckwürfeln

Eine Rezeptidee der Seniorchefin der
Gärtneri Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Feldsalat mit frischen Champignons und Speckwürfeln

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Feldsalat
- 500 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g magere Speckwürfel
- 20 g Butter

Für die Salatsoße:

- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 3 EL Rapsöl
- 4 EL Kräuteressig
- 5 EL Wasser
- 150 g süße Sahne

Den Feldsalat putzen und waschen. Zwiebel in Würfel schneiden. Champignons putzen und waschen und in Scheiben schneiden. Danach die Salatsoße anhand der aufgelisteten Zutaten herstellen. 20 g Butter erwärmen und die Zwiebel darin anbräunen, dann die Speckwürfel dazugeben. Anschließend die Champignons kurz anbraten. Dressing zum Salat geben und auf Teller verteilen. Die Speckwürfel mit den Champignons auf den Salat geben und sofort servieren. Dazu passt hervorragend Baguette.

Arbeitszeit: **40 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de



Gärtneri Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen