

# Nüsslersalat an Senf-Orangen-Dressing mit Granatapfel und Speck



Zutaten für 10 Personen:

800 g Nüsslersalat  
4 Granatäpfel  
300 g Bratspecktranchen

Dressing:

3 Eigelbe  
50 g milder Senf  
1 dl weisser Balsamico  
4 Orangen  
2 dl kaltgepresstes Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
etwas Currypulver

Zubereitung:

Nüssler waschen und gut abtropfen lassen.

Granatäpfel aufschneiden und Kerne auslösen.

Die Orangen waschen, die Zeste abreiben und den Saft abpressen.

Die Specktranchen beidseitig anbraten und warm stellen.

Eigelbe, Senf, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Balsamico mischen und mit dem Stabmixer pürieren.

Das Olivenöl einmontieren.

Den Orangensaft und die Zeste zugeben.

Die Sauce abschmecken.

Den Nüsslersalat auf Teller anrichten, mit dem Dressing nappieren,  
mit den Granatäpfelkernen und den warmen Specktranchen ausgarnieren.

Sofort servieren.