

Nüsslersalat mit Speck Champignons und Ei

600 g	Nüsslersalat
400 g	Speckwürfeli
600g	frische Champignonsscheiben
2	Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten
8	Eier



Zubereitung:

Nüsslersalat gut waschen.

Eier 10 Minuten kochen, schälen und in Schnitze schneiden.

Speckwürfeli, Champignonscheiben und Zwiebelscheiben in Butter braun braten.

den Nüssler anrichten, mit der Salatsauce nappieren und die warmen Zulagen darauf anrichten.

Die Eierschnitze um den Salat legen.

Salatsauce

1 dl	Aceto balsamico bianco
1 EL	Senf
1	Zwiebel
1	Knoblauch
2 EL	Honig
2 EL	Meerrettich, frisch gerieben
3 dl	Sonnenblumenöl
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Klein geschnittene Zwiebel, gepresster Knoblauch, Senf, Gewürze, und Essig mit einem Stabmixer oder Schwingbesen vermengen.

Das Öl unter stetem rühren einmontieren, so dass die Sauce dickflüssig wird.

Je nach Geschmack, können verschiedene Speiseöle und Essigarten verwendet werden. Die Sauce kann bis eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Knoblauch Baguettes

2	grosse Baguettes
100 g	Butter
100 g	Margarine
10	gehackte Knoblauchzehen
etwas	gehackte Petersilie
1	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 250°C vorheizen.

Die Baguettes in ca. 2 cm Scheiben schneiden.

Die Butter und Margarine schaumig schlagen und die restlichen Zutaten beifügen.

Die Baguettescheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen und in dem im Ofen 3-4 Minuten toasten.

Warm servieren.