

Sommersalat mit Pilzen und Speck

für 10 Personen

2 Kopf Eisberg, Lollo Rosso oder Eichblattsalat

1 Kopf Frisee

600g eingelegte Pilze

500g gekochter, geräucherter Speck

0.5 dl Balsamicoessig

1 dl Weissweinessig

1 TL Senf

4 dl Oliven-oder Haselnussöl kalt gepresst

3 EL Kräutermischung nach Geschmack

Weisser- und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Die Zutaten für die Salatsauce mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Speck anbraten.

Dann Salate mit der Sauce vermischen, die Pilze dazu, am Schluss den Speck auf dem Salat verteilen.