Zwischengericht

Steirischer Vogerlsalat mit Kernen, Speck und Croutons

Zutaten:

150 g Feldsalat
30 ml Weißweinessig
50 ml Rapsöl
10 ml Kürbiskernöl
30 g Kürbiskerne
100 g Bauchspeck
0.2 St. Weißbrot Kastenform, geschnitten
30 g Butter
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskatnuss

Zubereitung:

Für die Salatmarinade Senf mit Essig und Gewürzen verrühren. Dann das Öl unter stetigem Rühren einlaufen lassen. Speck in einer Pfanne kross braten. Weißbrot würfeln und in etwas Butter bräunen. Salat Feldsalat putzen und mit der Marinade versehen anrichten. Speck und Croutons auf dem Salat geben und servieren. Mit angerösteten Kürbiskernen bestreuen.