

Blattsalat mit Trauben, Speck, Croûtons und Preiselbeerendressing

Dressing

- 1 El Senf
- 2 El Preiselbeerkonfitüre
- 3 El Kräuternessig
- 2 El Traubenkernöl
- 1 El Baumnussöl
- Etwas Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten vermischen und zu einer Sauce rühren.

- Verschiedene Wintersalate
- 50 g Baumnüsse geröstet
- 50 g Trauben
- 50 g Bratspeck
- 50 g Toastbrot
- 1 El Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Salate mit der Sauce mischen. Baumnüsse und Trauben dazugeben und dekorativ anrichten.

Speck und Croûtons kurz anbraten. 1 El. Preiselbeeren dazugeben und pikant würzen. Speck und Croûtons auf den Salat anrichten und sofort servieren.