



Hier und heute

Feldsalat mit „Ohne-Speck“-Dressing, Walnüssen und Brotwürfeln

Genießen Sie Anja Tanas Feldsalat mit cremigem „Ohne-Speck“-Dressing, Walnüssen und knusprigen Brotwürfeln – frisch und lecker!

Rezept

Feldsalat mit „Ohne-Speck“-Dressing, Walnüssen und Brotwürfeln

Zutaten

von Anja Tanas, für circa 6 Portionen

- 400 ml kaltes Wasser
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Walnuskerne
- 2 Scheiben Graubrot
- 2 EL Olivenöl
- Fleur de Sel
- 400 g Feldsalat
- 1–2 gestrichene TL geräuchertes Salz (z.B. Dänisches Salz) je nach Intensität
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Agavendicksaft oder Akazienhonig
- 2 Zweige Petersilie
- 0,25 Bund Schnittlauch
- 100 ml Rapsöl

Zubereitung

Wasser in einen hohen, schmalen Mixbecher geben.

Zwiebel schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in das Wasser geben.

Knoblauch pellen und in das Wasser pressen. Umrühren, abdecken und circa 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die **Walnuskerne** grob hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne rösten, bis sie gut duften. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Graubrot in gleichmäßige Stückchen schneiden, in eine möglichst große Pfanne geben, gut verteilen, mit Öl beträufeln und mit dem Fleur de Sel bestreuen. Brotstücke circa 10 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, dabei immer wieder wenden, sodass sie rundherum goldbraun werden. Dann abkühlen lassen.

Feldsalat waschen, putzen und auf jeden Fall trockenschleudern oder -tupfen, sonst wird die Soße zu stark verdünnt und schmeckt nicht mehr so gut.

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Geräuchertes Salz, Pfeffer und Agavendicksaft zum Zwiebelwasser geben und alles kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen.

Dann das Öl hinzugeben und dabei weiter kräftig schlagen (ca. 2 Minuten), bis das Dressing milchig wird.

Kräuter zufügen und das Dressing ggf. nachwürzen.

Tipp: Das Dressing erst kurz vor dem Essen über die zarten Blätter geben, da sie sonst zusammenfallen. Vorher einfach kurz umrühren, da sich Zwiebeln und Kräuter oben absetzen.