

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Blattsalat mit grünem Speck

Zutaten:

Einen ganzen Blattsalat
4 Scheiben grünen Speck
1 Glas Wasser
3 EL Essig
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den grünen Speck (keinen geräucherten) in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auslassen, bis die Speckwürfel knusprig braun sind. In der Zwischenzeit die Marinade ansetzen. Dazu Wasser, Essig, Salz, Pfeffer und den Zucker gut vermischen. Jetzt den etwas abgekühlten Speck in die Marinade geben. Das flüssige Fett aus der Pfanne nach belieben ebenfalls hinzugeben und ebenfalls gut verrühren. Die noch warme Marinade über den Salat gießen, vermengen und etwas ziehen lassen.

Der Salat sollte sofort serviert werden, da er mit der noch warmen Marinade am besten schmeckt.