

Daniel Schatz

User

Vogerlsalat mit gebratenen Steinpilzen und Speck

Vorspeise

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

- 1) Poree waschen und in feine Scheiben schneiden. Vogerlsalat ebenfalls waschen
- 2) Speck in Würfen schneiden. Steinpilze waschen und in Scheiben schneiden, dann in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- 3) Den Salat auf die Teller geben. Mit Öl und Essig abschmecken
- 4) Die Pilze und den Speck auf den Salat verteilen. Salzen und Pfeffern und mit den Poreeringen bestreuen.
- 5) Gleich essen, wenn die Pilze und der Speck noch warm sind. Am besten mit einem guten Weisswein genießen

Guten Appetit!



ZUTATEN

400 g Vogerlsalat

1 Stange Poree

150 g Steinpilze

100 g Bauchspeckscheiben

3 TL Balsamico-Essig

3 TL Olivenöl