



Viktors Salat mit warmem Speck und warmen Zwiebeln

Für 4 Portionen
brauchen Sie



- ⇒ 600 g Baby Leaf Salat
- ⇒ 2 Handvoll Pinienkerne
- ⇒ 200 g frischer Parmeggiano
oder Grana Padano
- ⇒ 16 Scheiben Frühstücksspeck
- ⇒ 8 kleine Schalotten
- ⇒ frischer Thymian
- ⇒ sehr gutes Olivenöl
- ⇒ Aceto Balsamico
- ⇒ Butter und Honig

Den Salat waschen, trocken schleudern, die Pinienkerne anrösten, den Parmeggiano grob hobeln, die Schalotten schälen, wenn sie groß sind, halbieren oder vierteln. 2 EL Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze zerlassen, die Schalotten dazugeben, leicht anbraten, nach ca. 5 Minuten 1 EL Honig und den gehackten Thymian hinzufügen, unter Rühren bei milder Hitze weich braten, wenn es ansetzt, mit ein wenig Wasser den Bratensatz lösen (mmh, besonders lecker), leicht salzen. Inzwischen den Salat mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer anmachen, mit Pinienkernen und Parmeggiano belegen, den Frühstücksspeck kross anbraten, Speck und Zwiebeln zum Salat geben, servieren... hoffentlich schmeckt's, das ist mein erster Kochversuch frei nach Jamie Oliver...

Euer Viktor

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE