

Vogersalat mit Datteln im Speckmantel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißweinessig	1.5 Esslöffel
Feldsalat / Vogersalat	200 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Datteln	16 Stk.
Frühstücksspeck / Bacon	4 Scheibe(n)
Schnittlauch	½ Bund
Weißbrote / Stangenweißbrote	4 Scheibe(n)
Salz	
Frisch gemahlener Pfeffer	
Feinkristallzucker	1 Prise(n)

Zubereitung:

Vogersalat waschen und gut abtropfen lassen.

Den Speck halbieren und 8 Datteln mit den 8 Scheiben umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die umwickelten 8 Datteln darin anbraten.

Rinde von den Weißbrotscheiben entfernen und anschließend das innere des Brotes in Würfel schneiden.

Datteln aus der Pfanne nehmen, eventuell noch etwas Öl hineingeben und die Weißbrotwürfel darin anbraten. Wenn sie goldgelb sind herausnehmen und beiseite stellen.

Vogersalat in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig und Öl marinieren. Zusammen mit den Datteln und den Weißbrotwürfeln auf einem Teller schön anrichten. Die restlichen Datteln dazugeben und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at