



Blattsalat mit Pflaumen-Vinaigrette

Zutaten

- 300 g Blattsalat
- 150 g Äpfel
- 4 TL Limettensaft
- 2,5 TL MAGGI Würze
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Pflaumenmus
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL Wasser
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 150 g HERTA Bacon Würfel
- 1 TL Blütenhonig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Blattsalat (Lollo rosso, Rucola, Eisbergsalat, Radicchio) putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Äpfel waschen, schälen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Limettensaft beträufeln.
2. Für das Dressing: MAGGI Würze, Aceto Balsamico, Pflaumenmus, THOMY Delikatess-Senf und Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. THOMY Reines Rapsöl unterschlagen.
3. In einer Pfanne HERTA Bacon Würfel ohne Fett kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
4. Blütenhonig darin kurz erwärmen, die Apfelscheiben zufügen und ca. 1 Min. im Honig schwenken. Salat mit dem Dressing vermischen, auf Tellern anrichten und mit Speckwürfeln sowie den Apfelscheiben garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 11 g |
| Energie | 276 kcal |
| Fett | 22 g |
| Protein | 8 g |

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen