

Pikanter Herbstsalat

8 Scheiben Rohessspeck	in Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten, gut abtropfen lassen
3 EL Balsamico-Essig 1 Prise Pfeffer 4 EL Olivenöl	verrühren
300 g Birnen	achteln, in feine Scheiben schneiden, in Sauce geben und umrühren
500 g Traubenbeeren blau und weiss	dazugeben und umrühren. 20-30 Minuten zugedeckt marinieren
50 g Nüsslisalat (Feldsalat)	rüsten, waschen, gut abtropfen und auf Teller verteilen
	Die marinierten Früchte mit der Sauce auf den Salat verteilen.
60 g Baumnüsse gehackt	darüber streuen und den Speck drauflegen
Mit Brot eine feine Vorspeise für 8 Personen oder eine leichte Mahlzeit für 4 Personen.	