

KEFEN-PFIRSICH-SALAT MIT SPECK

4 Personen

Dieses Rezept haben wir für Sie gefunden bei Annemarie Wildeisen – Kochen.
Einige Zutaten wurden von uns angepasst.

500 g Kefen Salz	rüsten Wasser aufkochen, salzen und die Kefen offen 10 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. abgiessen, abschrecken
2 Frühlingszwiebeln	rüsten, samt Grün in feine Ringe schneiden
½ Bund Zitronenmelisse	in Streifen schneiden oder hacken
2 Pfirsiche oder Nektarinen	vierteln und in dünne Streifen schneiden
12 Scheiben Frühstückspeck (ca. 60 g)	halbieren und in einer grossen Bratpfanne im eigenen Fett knusprig anbraten herausnehmen und abtropfen lassen
Dressing 2.5 EL Zitronensaft 2 Esslöffel Bouillon 1 KL körniger Senf 5 EL kaltgepresstes Rapsöl Pfeffer	alles in einer Schüssel mischen Öl nach und nach darunter schlagen würzen, falls nötig nachsalzen
	die Kefen, Pfirsiche, Zwiebelringe und Melissen mit dem Dressing mischen, wenn nötig nachwürzen auf Teller anrichten und mit Speck garnieren