

# Herzhafter Vogersalat mit Speck

Mit diesem Rezept eines herzhaften Vogersalates mit Speck wird auf die Schnelle ein toller und leckerer Salat gezaubert, der zu vielen Gerichten passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



Foto: Jessica Spengler

## Zutaten

120 g	Vogerlsalat
50 g	<a href="#">Speck</a>
2 EL	Öl
2 EL	Kräuteressig
4 EL	Orangensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>

## Zubereitung

1. Für den herzhaften Vogersalat mit Speck zuerst den Vogersalat unter fließendem Wasser abwaschen und danach trocken schleudern. Den Speck in kleine Stückchen würfeln und in einer beschichteten Pfanne anrösten. Dazu ist keine weitere Zugabe von Öl nötig!
2. Für die Marinade zuerst die Orangen auspressen, den Knoblauch abziehen und klein hacken. Diesen Saft mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch vermischen und gut umrühren. Den gerösteten Speck inklusive des Fettes, das sich aus dem Fett herausgebraten hat ebenfalls untermischen. Nach dem eigenen Geschmack abschmecken und notfalls nachwürzen.
3. Auf einem Teller den Vogersalat nett anrichten, die Marinade darüber geben und kräftig

unterheben.

## **Tipp**

Der herzhafte Vogersalat mit Speck ist hervorragend zu sämtlichem Grillfleisch. Aber auch als Partysalat eignet er sich hervorragend, da sollte er jedoch nicht zu lange stehen, denn er fällt schnell zusammen, ähnlich wie Kopfsalat.