Rucola-Salat mit Speck und Popcorn

Manche Gerichte bestehen nur aus wenigen Zutaten, die jedoch gekonnt in Szene gesetzt werden. Das Rezept für Rucola-Salat mit Speck und Popcorn gehört ohne Zweifel dazu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: cyclonebill

Zutaten

160 g	Rucola
1 Stk.	Paprikaschote (rote)
1 EL	Mandeln
10 Scheiben	Speck
260 g	Champignons
400 g	Popcorn (zum Garnieren)
50 g	Parmesan

Für das Dressing

3 EL	Aceto Balsamico
1 TL	Senf
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Für den Rucola-Salat mit Speck und Popcorn zunächst den Rucola putzen, waschen und

abtropfen lassen. Paprika waschen, vierteln, Stiel mit Kerngehäuse und Kernen entfernen und in dünne Streifen schneiden.

2. Champignons gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Parmesan reiben. Aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren. Zwiebeln unterrühren.

3. Speck in einer beschichteten Pfanne (ohne Fett!) kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Champignons in dem Bratfett anrösten, salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen.

4. Rucola mit Paprika, Mandeln und Champignons mischen. Unmittelbar vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen. Mit Parmesan und Popcorn bestreuen, mit Speck anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zum Rucola-Salat mit Speck und Popcorn schmeckt frisches Baguette.