

# Vogerlsalat mit Speck

Der klassische Vogerlsalat mit Speck wird in diesem Rezept als deftige Vorspeise zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Packung	Vogerlsalat
150 g	<a href="#">Speck</a> (gewürfelt)
1 Bund	Kräuter
250 ml	Sauerrahm
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Eingangs für den Vogerlsalat mit Speck den Salat gründlich waschen und abtropfen. Die Kräuter fein hacken. Kräuter mit Sauerrahm verrühren, salzen und pfeffern.
2. Eier hart kochen. In Würfel schneiden und zur Sauerrahm-Kräuter-Mischung hinzufügen. Gewaschenen Salat unterheben.
3. Speck vorab würfeln. In einer Pfanne anrösten. Vor dem Servieren Speck über den Vogerlsalat streuen.

## Tipp

Der deftige Vogerlsalat mit Speck lässt sich mit Zwiebeln oder Kartoffeln ergänzen.