



feldsalat mit vinaigrette

Rezept für 4 Personen:

- 200 g Feldsalat
- 6 EL **Traubenkern Öl**
- 6 EL **Aceto Balsamico di Modena**
- 2 TL **Riesling Senf**
- 1/2 TL **Estragon – Frischkräuter in Olivenöl**
- 4 TL Pinienkerne
- 50 g Bacon
- Meerspeisesalz aus der Mühle**
- Pfeffermischung aus der Mühle**

Den Bacon kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Pinienkerne rösten. Die restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren und den Bacon und die Pinienkerne dazu geben. Den Feldsalat waschen und mit der Vinaigrette servieren.

