

Eisberg-Salat mit caramelisiertem Speck, Radieschen und Schnittlauch

Zutaten: (4 Pers.)

1 nicht allzu grosser Eisberg-Salat
8 – 10 Tranchen Bratspeck
Radieschen, fein geschnitten
½ Bund Schnittlauch, klein geschnitten
wenig Ahornsirup, zum Bestreichen der Speck-Tranchen

Joghurt-Dressing:
8 gehäufte EL Nature-Joghurt
3 EL Mayonnaise
½ Bund Schnittlauch, klein geschnitten
wenig heller Weisswein-Essig
ganz wenig milder Senf
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
evtl. ganz wenig Zucker
etwas Wasser zum Verdünnen

Zubereitung:

Den Bratspeck auf ein Blech legen und mit Ahorn-Sirup bestreichen. Das Blech dann für ca. 10 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und den Speck knusprig braten. Das Fett mit etwas Haushaltspapier wegtupfen. Die Speck-Tranchen auskühlen lassen und anschliessend klein hacken.

Wenn die nötig, die äussersten Blätter des Eisberg-Salats entfernen und diesen dann vierteln. Die Viertel dann unter fliessendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen. Je ein Viertel auf einen Teller geben. Den gehackten Speck, etwas Schnittlauch und die fein geschnittenen Radieschen darüber geben. Die Zutaten für das Joghurt-Dressing gut verrühren und abschmecken. Den Salat in Begleitung des Dressings servieren.