Vorspeise: Feldsalat mit Speck und Nüssen

Zutaten für vier Personen:

- 350 g Feldsalat
- 100 g Speck (durchwachsen & geräuchert)
- 10 Walnüsse
- 1 Orange
- 100 ml Balsamico Essig
- 3 El Walnussöl
- 1 Tl Honig

Zubereitung

Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Speck in kleine Würfel schneiden und ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne kross ausbacken. Speck aus dem Fett nehmen. Speckfett mit Essig ablöschen. Honig hinzugeben und einkochen lassen, bis eine dicke Sauce entstanden ist. Orangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Walnüsse zerbröseln. Zusammen mit dem Speck über den Feldsalat geben. Abgekühltes Dressing drüber gießen.