

Rezept für einen weihnachtlichen Feldsalat mit Granatapfelkernen, Speck und Walnüssen, für 12 Personen.

Zutaten:

- 600 g Feldsalat
- 2 Granatäpfel (Kerne herauslösen)
- 200 g Speckwürfel
- 200 g Walnüsse (grob gehackt)
- 2 rote Zwiebeln (fein gehackt)
- 1 Packung Parmigiano

Für das Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Orangensaft (frisch gepresst)
- 2 TL Honig
- 2 TL Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. **Feldsalat vorbereiten:** Den Feldsalat gut waschen und trockenschleudern. Anschließend auf einer großen Platte oder in einer Schüssel anrichten.
2. **Speck anbraten:** Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. **Walnüsse rösten:** Die gehackten Walnüsse in einer trockenen Pfanne leicht rösten, bis sie duften. Beiseitestellen.
4. **Granatapfelkerne vorbereiten:** Die Kerne der Granatäpfel vorsichtig herauslösen und bereitstellen.
5. **Dressing zubereiten:** Für das Dressing Olivenöl, Balsamico-Essig, Orangensaft, Honig und Senf in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. **Salat anrichten:** Den Feldsalat mit den Zwiebelwürfeln, Speck, Granatapfelkernen und Walnüssen bestreuen. Wer mag, kann noch Parmigiano über den Salat geben.
7. **Dressing über den Salat geben:** Das Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln und vorsichtig vermengen.

Servier-Tipp:

Serviere den Feldsalat direkt nach dem Anrichten, damit der Salat frisch und knackig bleibt. Ideal als festliche Vorspeise oder Beilage zu einem Weihnachtsmenü. Guten Appetit und frohe Weihnachten!