



## **Spätwintersalat mit Erdäpfeln, Rucola und Karotten**

### **Zutaten für zwei Hauptspeisen-Salate:**

1 Bund Rucola  
ca. 12 gekochte kleine speckige Erdäpfel  
1 große Karotte  
2 Äpfel  
1 EL Olivenöl  
10 dag Bauchspeck  
1 Knoblauchzehe

### **Marinade:**

Honig, Salz, Senf, Apfelessig  
frisch gemahlener Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Karotte schälen, schräg in dünne Scheiben schneiden und fünf Minuten lang bei nicht zu viel Hitze in Olivenöl anbraten.

Währenddessen den Rucola waschen, den Speck in Streifen und die Äpfel in Scheiben schneiden.

Die Karottenscheiben an den Rand der Pfanne schieben und die Apfelscheiben zwei Minuten lang mitbraten. Mit einer Prise Salz würzen und zur Seite stellen.

Den Speck bei kleiner Hitze anbraten, die Knoblauchzehe pressen und am Ende sachte mitbraten. Das Bratfett für die Marinade aufheben.

Die Erdäpfel schälen, den Rucola auf zwei Teller verteilen und Erdäpfelscheiben drüber schneiden.

Honig, Salz, einen Schuss Apfelessig und das Bratfett von Karotten, Äpfeln sowie Speck zu einer Marinade verrühren und diese über den Salat gießen.

Mit den Karotten, Apfelscheiben und dem Speck garnieren und mit frischem Pfeffer aus der Mühle anrichten.

Gutes Gelingen!