



Bunter Salat

Zubereitung

Die Walnüsse in einer trockenen Pfanne ganz kurz rösten. Den Eissalat in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten in Streifen, die Paprikaschote in Würfel schneiden, die Champignons in Scheiben und die Aprikosen in ganz feine Streifen schneiden. Eissalat, Tomaten, Paprika, Aprikosen und Champignons mit den Walnüssen in eine Schale geben und aus Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und BONA Pflanzenöl eine Salatsauce herstellen und über die Zutaten geben. Die Nektarinen vom Kern befreien und vierteln. Um jedes Nektarinenviertel eine halbe Scheibe Bacon wickeln und in heißem Butterschmalz von allen Seiten knusprig braten. Etwas auskühlen lassen und mit einem Silikonpinsel auf eine Seite den Ahornsirup streichen.

Anrichten: Den Salat auf großen Tellern anrichten und je 4 Nektarinenviertel darauf legen. Mit Petersilie dekorieren. Dazu reicht man Baguette, Ciabatta oder frisches Bauernbrot.

Anmerkung: Anstelle von Bacon kann man für die Nektarinenviertel auch Parmaschinken nehmen. Dafür sollte man aber die Parmaschinkenscheiben halbieren.

sDas Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Christina Pabsch.

Zutaten

½ Eissalat
4 Aprikosen
4-6 Nektarinen
2 Tomaten
1 Paprikaschote gelb oder rot
10 Champignons
4 TL halbe Walnüsse
8-10 Scheiben Bacon (Frühstückspeck) sehr dünn geschnitten
2 EL Butterschmalz
2-3 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig
Balsamico Essig hell
mindestens 6 EL BONA Pflanzenöl