



Randensalat mit Apfel und Speck

Die fruchtig-säuerlichen Apfelstückchen bilden einen schönen Kontrast zum erdigen Geschmack der Rande und verleihen dem Randensalat eine überraschend frische Note. So schmeckt er nicht nur in der kalten Jahreszeit, sondern ist auch im Sommer ein Genuss. Mit Nüsslisalat garniert, sieht er auch attraktiv aus.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

350g Rande gekocht
150g säuerlicher Apfel
30g Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen gepresst
2El Sonnenblumenöl
3El Kräuternessig
1Tl Dijon-Senf
1El Sauerrahm
70g Kochspeck
Salz und Pfeffer

Nüsslisalat

Zubereitung

Essig, Öl, Senf, Sauerrahm und Knoblauch mit dem Schwingbesen verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rande schälen, vierteln und zu Scheiben schneiden. Apfel ohne zu schälen zu Schnitzen schneiden, Kerngehäuse ausschneiden und zu Scheibchen schneiden. Sogleich mit der Sauce vermischen, damit die Apfelstückchen nicht braun werden.

Speck zu schmalen Streifen schneiden und mit ganz wenig Öl ca. 10 Minuten dünsten,

damit er weich wird. Etwas Speck für die Dekoration zur Seite legen, den Rest mit dem Salat vermischen.

Salat anrichten, seitlich ein paar Nüsslisalat-Sträusschen einstecken und mit dem Speck garnieren.





