Feldsalat mit Speck-Croutons und Walnüssen

Zutaten:

500 g Feldsalat
50 g Frühstücksspeck in feinen Scheiben
2 Scheiben Toastbrot
etwas Butter
50 g geschälte Walnüsse
Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
Distelöl (oder Walnussöl)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Feldsalat putzen und mehrmals in reichlich kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Den Speck in feine Würfel, den Toast in 5 x 5 mm große Croutons schneiden. Eine große Schüssel mit der geschälten Knoblauchzehe ausreiben. 5 EL Balsamico-Essig und 8 EL Distelöl (oder Walnussöl) mit der fein gewürfelten Schalotte, dem Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und verrühren. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Speck anbraten. Die Croutons nach ca. 3 Minuten zugeben und bräunen. Die grob gehackten Nüsse beigeben. Kurz durchschwenken und vom Herd nehmen. Den Salat anrichten und die noch warmen Nuss-/Speck- Croutons darüber geben.

Tipp: Ein schöner, herbstlicher Salat.