

Weihnachtlicher Salat

Zutaten für 2 Personen

ca. 100 g Blätterteig, ausgewallt
wenig Eigelb oder Milch
50 g Speck
verschiedene Salate (z.B. Zuckerhut, roter Chicoree, Federkohl)
1 kleines Rübli
1 kleine Rande, gekocht
4 EL Öl
2 EL Aceto Balsamico
1 TL Senf
Kräuter, gehackt
wenig Salz und Pfeffer
Stern-Ausstecher

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Aus dem Blätterteig Sterne ausstechen. Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Eigelb oder Milch bestreichen und mit Salz bestreuen. In der Ofenmitte ca. 10 Min. backen. Speck in feine Streifen schneiden und knusprig braten.

Salate waschen und in Streifen schneiden oder in kleine Stücke zupfen. Rübli waschen und schälen. Rübli und Rande in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Sterne ausstechen. Die Gemüsereste klein würfeln. Öl, Aceto, Senf, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren.

Salate und klein geschnittenes Gemüse mischen und auf 2 Tellern anrichten. Speck und Salatsauce darübergeben. Mit den Sternen dekorieren.

