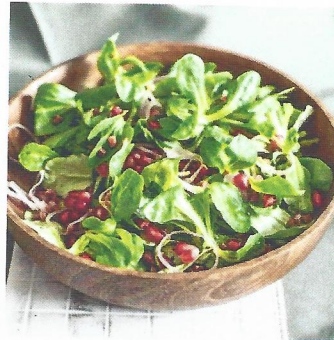


## 1. Vorspeise

# Feldsalat mit Granatapfel



### Zutaten

1 Granatapfel  
80 g durchwachsener Speck  
250 g Feldsalat  
30 g Walnusskerne  
1 Schalotte  
2 EL Weiß Weinessig  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

1. Den Granatapfel quer durchschneiden. Eine Hälfte in groben Stücken auseinanderbrechen und die einzelnen Fruchtkerne zwischen den Häutchen herauslösen. Aus der anderen Hälfte den Saft mit der Saftpresse vorsichtig ausdrücken. Achtung, es spritzt sehr! Hilfreich: Die Presse in einen Gefrierbeutel stellen und den Granatapfel darin auspressen.
2. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern oder tupfen. Walnüsse grob hacken. Die Schalotte schälen und möglichst fein würfeln.
3. Schalotte, Granatapfel und Weißweinessig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 EL Öl kräftig unterschlagen. Restliches Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, darin den Speck bei mittlerer Hitze knusprig braun braten. Vom Herd nehmen, das Dressing in die Pfanne geben und zügig mit dem Speck verrühren.
4. Das Speckdressing sofort mit dem Feldsalat vermischen. Mit Granatapfelkernen und Walnüssen bestreuen und sofort servieren.