



ELSÄSSER SALAT

Zutaten:

Blattsalate (Frissee, Kopfsalat, Lollo, Feldsalat, etc.)

Rohkostsalate (geraspelte Möhren, Zucchini, gew. Paprika, Gurken, etc.)

Pro Person 4 Scheiben Baguette

Pro Person 4 Scheiben Bacon

Pro Person 1 Pellkartoffel in Scheiben geschnitten

200g geriebener französischer Emmentaler

Dressing

1 Eigelb

10 EL Olivenöl

2 EL Himbeeressig

½ Teelöffel Dijonsenf

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Speckscheiben ohne Fett in eine kalte Pfanne legen und anbraten. Nach etwa 4 Minuten die Kartoffelscheiben dazugeben und mitbraten.

Die geputzten Salate auf einem flachen Teller anordnen. Die Zutaten zum Dressing wie eine Mayonnaise aufschlagen und über den Salat geben. Den Emmentaler auf den Baguettescheiben verteilen und im Backofengrill goldbraun gratinieren. Speck und Kartoffeln über dem Salat verteilen und die überbackenen Baguettescheiben darauf anordnen.