



## Feldsalat mit geheimem Balsamicodressing, Bacon und Croutons

### Zutaten:

250g Feldsalat  
4 kleine Tomaten  
8 Blätter Chicorée  
3erlei Sprossen  
6 Scheiben Bacon  
2 Scheiben Toast  
150ml Balsamico  
jeweils 100ml: Haselnussöl, Traubenkernöl,  
Rapsöl, Olivenöl  
100g Zucker  
1-2 EL Senf  
1EL Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Legen Sie zunächst die Bacon Streifen auf ein Backblech und geben diese für ca. 8-10 Minuten bei 190°C Umluft in den Ofen.

Schneiden Sie den Ingwer in kleine Würfelchen, dann den Knoblauch. Nehmen Sie sich einen großen Messbecher zur Hand und geben nun Ingwer, Knoblauch und 1-2 EL Senf hinzu. Jetzt mit 140ml Balsamico auffüllen. 100g Zucker hinzugeben und sehr stark mit Salz und Pfeffer würzen, bedenken Sie dabei, dass die Zubereitung insgesamt 700ml Dressing ergibt, das will gewürzt sein. Nun die Menge vorab kurz durchmischen. Etwas Wasser zur Seite stellen.

Nun nehmen Sie die ein abgemessenes Öl nach dem anderen und lassen es unter ständigem Rühren nacheinander langsam in den Balsamico laufen. Wird Ihnen die Soße zu dick, geben Sie etwas Wasser hinzu. Ziehen Sie nacheinander die verschiedenen Öle auf diese Weise hoch. Ähnlich wie bei einer Mayonaisedzubereitung. Schmecken Sie nun das Dressing ab. Dieses Dressing ist verschlossen im Kühlschrank mehrere Wochen, wenn nicht sogar Monate haltbar.

Nun schneiden Sie die Toastbrotsccheiben in Würfel. Stellen Sie Rapsöl auf und lassen Sie dies heiß werden. Nun frittieren Sie die Würfel kurz im heißen Fett. So bekommen Sie herrlich knackige Croutons in ihrer eigenen Lieblingsgröße.

Stellen Sie zwei tiefe Teller auf. Schneiden Sie von den Chicoréeblättern die Spitzen ein und legen Sie jeweils drei oder vier Blätter in die Teller hinein. Den Rand garnieren Sie mit Sprossen und kleinen Tomatenhälften aus. Nun geben Sie den Feldsalat in eine Extraschüssel, geben darüber 3 Schöpfer mit Dressing. Vermischen das Dressing gut mit den Salatblättern. Nun geben Sie den Feldsalat auf die Chicoréeblätter und garnieren zusätzlich mit den Croutons aus.

Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)