

Warmer Rucolasalat

Warmer Rucolasalat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Menu: [16.02.2022](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Personen:

2	mittelgrosse rote Zwiebeln
8	dünne Scheiben Räucherspeck
	Olivenöl
4	Thymianzweige Pinienkerne Salz
	Aceto balsamico
	Parmesan

Zubereitung

Zwei mittelgrosse rote Zwiebeln schälen und vierteln, die Viertel halbieren, so dass jede Zwiebel in acht Stücke geteilt ist. Eine Bratpfanne erhitzen und 8 dünne Scheiben durchwachsenen Räucherspeck knusprig braten.

Den Speck herausnehmen, ein paar Spritzer Olivenöl in die Pfanne geben und vier Thymianzweige, die Zwiebeln und eine gute Hand voll Pinienkerne sowie eine Prise Salz zufügen. Vermischen und etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die Zwiebeln braun (nicht schwarz) sind.

Den Speck wieder in die Pfanne geben, vermengen und alles mit dem Rucola in eine Schüssel geben. Grosszügig mit Aceto balsamico beträufeln – wenn sich der Essig mit dem Olivenöl vermischt, entsteht ein ganz einfaches Dressing.

Mit dem Kartoffelschäler Parmesan darüber raspeln, servieren und sofort geniessen.