

Feldsalat mit Honigsenf-Vinaigrette

(für 4 Personen)

Zutaten**Salat:****150-200g Feldsalat****1 kleine Zwiebel****Sauce:****4 EL Rotweinessig****3-4 EL Salatöl****1 TI Zucker,****Salz und Pfeffer****2-3 TL Honigsenf****etwas Wasser bei Bedarf****Garnit:****50g Schinkenwürfel****50g Walnusskerne****Parmesan****Zubereitung****Feldsalat** putzen und waschen und bereit stellen**Zwiebel** schälen und sehr fein hacken.
in einer Pfanne anschwitzen, bis diese glasig sind und auf einem Teller abkühlen lassen.*In einer Schüssel Essig, Öl, Zucker, und Honigsenf mit wenig Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.**Die abgekühlten Zwiebeln daruntermischen.**In einer Pfanne***Schinkelnwürfel** auslassen und knusprig braten.
Dann die Würfel aus dem Fett nehmen und auf ein Küchentrepp geben.**Walnusskerne** hacken und über den Salat streuen.

Vor dem Anrichten den Feldsalat in die marinade geben und gut vermischen.

Auf dem Teller anrichten, mit Speckwürfeln und Nüssen garnieren.

Man kann noch frischen **Parmesan oder Pecorino** über den Feldsalat reiben,
für eine etwas mediteran-würzige Note.