



## Vorspeise

# Warmer Ruccolasalat

(gesehen und nachgekocht von Jamie Oliver)

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	Zwiebeln, rot
4 Zehen	Knoblauch
1-1.5 Bund	Ruccola
12 Tranchen	Bratspeck (für gute Esser dürfen es auch 12 Scheiben sein)
3 EL	Pinienkerne
2 Zweige	Thymian, davon die Blättchen abzupfen
100 gr	gehobelter Parmesan
	Olivenöl
	Aceto Balsamico
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Specktranchen

Die Specktranchen in einer Kasserolle (ohne Zugaben von Öl) kross braten. Die Tranchen sollen knusprig sein. Aus der Kasserolle nehmen und auf die Seite stellen. In derselben Pfanne die Pinienkerne anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen.

Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Diese Hälften nochmals in 3 Teile schneiden. In derselben Kasserolle – in welcher zuvor der Speck gebraten wurde – einen Schuss Olivenöl erhitzen und die Zwiebelstücke zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch langsam, d.h. bei kleinem Feuer, zugedeckt dünsten.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und den Thymian daruntertermischen.

Mit einem kräftigen Schuss Aceto Balsamico ablöschen.

Ruccola Salat

Den gewaschenen und getrockneten Salat auf die Salatteller gleichmässig verteilen. Die warme Zwiebel-Knoblauchmischung an der Aceto Balsamico-Sauce auf den Tellern – auf dem Salat – verteilen.

Den Speck, sowie die Pinienkerne –sowie am Schluss – den gehobelten Parmesan darüber streuen.