

# Schwarzwurzel-Salat mit Feldsalat-Pesto

Würziger Wintersalat aus Schwarzwurzeln, kross gebratenen Speck, Granatapfelkernen und Parmesan.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Brotchips:

3 Scheiben Weizenmischbrot (dünn geschnitten (etwa 4 mm))

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Salz

### Speckchips:

½ EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

125 g Bacon (Frühstücksspeck) (etwa

7 Scheiben)

### Feldsalat-Pesto:

100 g Feldsalat

1 Knoblauchzehe

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

8 - 10 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Schwarzwurzeln:

1 kg Schwarzwurzeln

1 EL Zitronensaft

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 EL französischer Wermut

3 EL Essig

2 TL Honig

### Außerdem:

4 EL Granatapfelkerne

1 EL gehobelter Parmesan

## Wie bereite ich einen Schwarzwurzel-Salat zu?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Brotchips zubereiten:

Brotscheiben von beiden Seiten mit Öl bestreichen und auf das Backblech legen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 - 20 Min.**

### 3 Brotscheiben mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und mit Salz bestreuen. Scheiben erkalten lassen und nach Belieben in kleine Stücke teilen.



**4 Speckchips zubereiten:**

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speckscheiben von beiden Seiten kross braten. Auf Küchenpapier erkalten lassen. Nach Belieben in grobe Stücke zerteilen.

**5 Feldsalat-Pesto zubereiten:**

Feldsalat verlesen und waschen. Knoblauch abziehen und etwas zerkleinern. Salat, Knoblauch, Pistazien, Finesse und Öl in einem Blender oder im Rührbecher mit dem Pürierstab pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**6 Schwarzwurzeln:**

Schwarzwurzeln schälen, in schräge Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und durchmischen. Schwarzwurzeln mit Küchenpapier gut trocken tupfen. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzeln etwa 10 Min. farblos bei schwacher Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wermut und Essig dazugeben und einmal kurz aufkochen. Honig unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. 1 EL Öl zum Schluss dazugeben. Schwarzwurzeln in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

- 7** 2 EL vom Feldsalat-Pesto beiseitestellen. Schwarzwurzeln mit dem restlichen Pesto vermengen. Granatapfelkerne dazugeben und auf einer Platte anrichten. Mit gehobeltem Parmesan, zerkleinerten Speck- und Brotchips bestreuen. Restliches Pesto um den Salat auf die Platte sprengeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brotchips kann man auch aus Brötchenscheiben zubereiten.

