

Geschmorter Zuckerhutsalat

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zuckerhut – 100 g Speck – 1 Schalotte – 100 g Crème Fraîche – Salz – Pfeffer – Muskat

Zubereitung:

- Zuckerhut in schmale Streifen schneiden und waschen
- Speck ebenfalls in Streifen schneiden
- Schalotte schälen und fein würfeln
- Etwas Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen, Speckstreifen anbraten und die Schalotten-Würfel kurz mit andünsten
- Zuckerhut zugeben und bissfest dünsten
- Crème Fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

