

SAISONALE REZEPTE | Frühlingsrezept



Salat im Rigatello-Körbchen

Zutaten für 4 Personen:

100 g Rigatello
Salate der Saison
4 Scheiben Speck
Butaris Butterschmalz zum
Braten
2 Tomaten
2 Karotten
Balsamico Essig
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Pinienkerne nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Rigatello frisch reiben, 4 dünne Streifen á ca. 5 cm x 30 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und bei 180° C ca. 6 Minuten goldgelb backen.
2. Die flexiblen Rigatello-Gitter sofort vom Blech nehmen und mit Hilfe eines Glases zu 4 Körben drehen.
3. Den Speck in heißem Butterschmalz ausbraten.
4. Den Salat auf die 4 Körbchen verteilen und die kleingeschnittenen Tomaten und Karotten unterheben.
5. Aus Balsamico-Essig, Öl, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren und über dem Salat verteilen.
6. Den gebratenen Speck sowie Pinienkerne nach Belieben darauf geben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Backzeit)

