

# Nüsslisalat an Honig-Vinaigrette

von Diego Mannhart

Mengen für 20 Personen

Quelle: <http://www.chuchitisch.ch/recipes/279>

1.0 kg Nüsslisalat	
10 Stück Eier (gekocht)	
150 g Honig	5 EL (1 EL = 15g) flüssiger Honig
3 dl Balsamico-Essig	10 EL (1 EL = 15ml)
1.5 dl Zitronensaft	5 EL (1 EL = 15ml)
3 dl Olivenöl	10 EL (1 EL = 15ml)
300 g Bratspeck	braten, in kleine Würfel schneiden
300 g Croûtons	

Ei hart kochen (10 Minuten) und abkühlen lassen.

Nüsslisalat waschen und trocken schwingen.

Honig, Balsamico-Essig, Zitronensaft und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Nüsslisalat mit der Sauce beträufeln. Ei klein schneiden und darüber streuen.