

Nüsslisalat mit Speck und Ei



- 500g Nüsslisalat
- 3 hartgekochte Eier
- 100g Speckwürfel
- 1/4 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 und 1/4 EL Mayonnaise
- 1 TL milder Senf
- 4 EL Kräuternessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Bouillonpulver, Salz, Pfeffer, Salatkräuter

Gebäck

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 EL Chillipulver
- 1/4 - 1/2 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Olivenöl
- ordentlich Salz

Zubereitung

Salat

1. Als erstes die Sauce zubereiten. Die Speckwürfel ohne zusätzliches Fett in einer Bratpfanne braten, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen
2. Die Eier in kleine Würfel schneiden
3. Nüsslisalat auf den Tellern drapieren, mit Speck und Eierwürfeln garnieren und Sauce darüberträufeln

1. Den Blätterteig falls nötig auswallen, sonst auf einer Fläche ausbreiten
2. Die restlichen Zutaten vermengen und mit einem Pinsel gleichmässig auf den Blätterteig streichen
3. Mit Förmchen Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben
4. Dann gemäss Packungsangabe backen. Achtung! das Gebäck niemals lange aus den Augen lassen, es kann schnell verbrennen, deshalb auch lieber bei etwas geringerer Temperatur als auf der Packung angegeben backen
5. Aus dem Ofen nehmen, ein wenig abkühlen lassen und auf den Salat drapieren