Nüsslisalat an Honig-Vinaigrette von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

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

500 g Nüsslisalat	
5.0 Stück Eier (gekocht)	
75 g Honig	5 EL (1 EL = 15g) flüssiger Honig
1.5 dl Balsamico-Essig	10 EL (1 EL = 15ml)
7.5 cl Zitronensaft	5 EL (1 EL = 15ml)
1.5 dl Olivenöl	10 EL (1 EL = 15ml)
150 g Bratspeck	braten, in kleine Würfel schneiden
150 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.