



Sauce:

Bunter Salat mit frittierten Zwiebflocken und Speck

Zutaten:

Verschiedene Blattsalat auswählen. Wichtig, dass dies kräftige Farben haben. Zusätzlich rote Zwiebeln, Salatgurke. Hier ist Fantasie gefragt.

Zubereitung:

Die Blattsalate alle gleich schneiden. Zum Beispiel in Streifen mit der gleichen Breite. Alles in einer grossen Schüssel gut mischen, dass die Farben gut durcheinander sind. Das Kartoffeldressing gut untermischen. Ganz am Schluss von dem kleingeschnittenen und getrockneten Speck sowie die Zwiebflocken einstreuen (Crunch Effekt). Sofort servieren.