Nah&Frisch



Recheis Professional

Bunter Frühlingssalat

Vorspeise Kalte Küche Nudelgerichte Salate

Zubereitung

Rollini tricolore von Recheis Peppino nach Packungsanleitung bissfest kochen. Gut abseihen. Fenchel putzen und halbieren, Strunk herausnehmen und fein schneiden. Frühlingszwiebel blättrig schneiden und die Tomaten halbieren. Schafskäse zerbröckeln, dann alle Zutaten mischen und anrichten. Speckwürfel in etwas Öl knusprig braten. Bratenfett mit Öl und Essig vermischen, Rosmarin dazugeben und aufkochen, dann erst würzen. Die etwas abgekühlte Marinade über den Salat geben, mit Vogerlsalat garnieren und servieren.

Zutaten

- 250 g Rollini tricolore Pasta di Peppino von Recheis
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 2 Stk. Fenchelknollen
- 100 g Cocktailparadeiser
- 50 g Pecorino-Käse (Schafkäse)
- Vogerlsalat
- 100 g kleinwürfeliger Speck
- 6 EL Olivenöl
- 1/8 l Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Senf
- Rosmarin