

Kabissalat mit Speck

Zutaten für 4 Portionen

Weisskabis 400g

Frühstückspeck 100g

Salz und Pfeffer

Kräuteressig 1dl

Rapsoel

Weisskabis teilen und fein schneiden.

Speck in Streifen schneiden und anbraten, mit Essig ablöschen, aufkochen und über Kabis geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Rapsoel verfeinern

Ca. 1 Std ziehen lassen

ev. Kümmel dazugeben