



## Wintersalat mit Speckdressing

### Zubereitung

Die Karotten und Petersilienwurzeln putzen, schälen und halbieren. Den Sellerie putzen, schälen und in Streifen schneiden. Das Gemüse in Öl von beiden Seiten in einer Pfanne mehreren Minuten mit geschlossenem Deckel anbraten. Den Lauch in Scheiben schneiden. Den Radicchio waschen, zupfen und mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten.

Für das Dressing: die Petersilie fein hacken. Den Speck mit der gehackten Petersilie vermischen. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Mit Sonnenblumenkernen garnieren.

### Zutaten

2 Personen

5 - 6 Karotten

2 - 4 kleine Petersilienwurzeln

1/2 Kopf Radicchio

1/2 Stange Lauch

3 EL Sonnenblumenkerne

1/2 Knolle Sellerie

1/2 Knolle rote Beete

Bona Öl zum Anbraten

#### Für das Dressing:

75 g Speck (gewürfelt)

5 EL zum Anbraten

5 EL Bona Öl

2 EL Petersilie (gehackt)

Salz & Pfeffer

20 ml Gemüsebrüh