

DATTEL GOLD

FELDSALAT MIT FRISCHEN DATTELN

Zutaten für 2 Personen:

- 100g Räucherspeck
- 1/2 Zwiebel
- 100g Feldsalat
- 200g Brokkoli
- 6-7 Datteln
- 2 EL Dattel Gold Walcher
- 4 EL Orangenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2-3 EL Wasser
- 1 EL Mandelplättchen

Zubereitung:

Als allererstes den Feldsalat waschen, trockenschleudern und auf einem Teller anrichten. Dann von dem Brokkoli kleine Röschen abtrennen und beiseite stellen. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine kleine Schüssel geben und Orangenöl und Dattel Gold Walcher hinzufügen. Ordentlich würzen und durchziehen lassen. Den Räucherspeck in ganz kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne Öl schön kross braten. Einen kleinen Topf mit Wasser füllen und die Gemüsebrühe dazugeben. Aufkochen lassen. Der Speck müsste jetzt fertig sein, also die Herdplatte ausstellen und die Pfanne beiseite stellen. Die Brokkoliröschen in den Topf geben und ungefähr 7 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten lassen. Die Datteln in kleine Stücke schneiden und über den Feldsalat verteilen. Den Brokkoli vom Herd nehmen und ebenfalls über dem Feldsalat verteilen. Das Dressing drübergeben und zum Schluss alles mit dem Speck und den Mandelplättchen garnieren.



DATTEL GOLD

INSALATA DI CAMPO CON DATTERI FRESCHI

Ingredient per 2 persone:

- 100g di pancetta affumicata
- 1/2 cipolla
- 100g di insalata di campo
- 200g di broccoli
- 6-7 datteri
- 2 cucchiaini da tavola di Dattel Gold Walcher
- 4 cucchiaini di olio d'arancia
- sale e pepe
- 1 cucchiaino di brodo vegetale
- 2-3 cucchiaini da tavola d'acqua
- 1 cucchiaio da tavola di mandorle in focchi

Preparazione:

Come prima cosa lavate l'insalata, asciugatela e sistematela su un piatto. Quindi tagliate le cimette dei broccoli e mettetela da parte. Sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzetti. Mettetela in una piccola ciotola e aggiungete l'olio all'arancia ed il Dattel Gold Walcher. Insaporite bene e lasciate riposare il condimento. Tagliate la pancetta affumicata a pezzetti molto piccoli e rosolatela in una padella senz'olio fino a renderla bella croccante. Riempite una piccola casseruola con acqua e aggiungete il brodo vegetale. Portate ad ebollizione. A questo punto la pancetta dovrebbe essere pronta, quindi spegnete il fuoco e mettete da parte la padella. Aggiungete le cimette di broccoli alla pentola e lasciatele cuocere per circa 7 minuti con il coperchio chiuso. Tagliate i datteri a pezzetti e uniteli all'insalata. Togliete i broccoli dal fuoco e distribuiteli sull'insalata. Aggiungete il condimento e guarnite con la pancetta e le scaglie di mandorle.

