



## Teiggerstensalat mit Speck und Erbsen

150 g Teiggerste (Eiergerste)	in kochendem Salzwasser während 9 Minuten köcheln lassen
120 g Gartenerbsen TK	beifügen und weitere 3 Minuten köcheln, in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abrausen, gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben
1 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen
120 g Kochspeck	in feine Würfelchen schneiden, im Olivenöl knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, zur Teiggerste geben
1 Zitrone	Saft auspressen, in eine kleine Schüssel geben
3 EL Olivenöl	dazu giessen und gut verrühren
½ Salatgurke	rüsten, waschen, in kleine Würfelchen schneiden, das Kerngehäuse nicht mitverwenden, zum Salat geben
70 g Mandelstifte	in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, etwas abkühlen lassen, dazu geben
1 EL Mohnsamen	dazu streuen
100 g Feta	klein würfeln oder von Hand fein zerbröckeln
½ Bund Petersilie 2 Zweige frische Minze	ohne Stiele fein hacken und beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken

### Tipp

Dieser Salat kann anstelle von Speck auch mit Rauchlachswürfelchen oder mit gebratenen Pouletwürfelchen zubereitet werden. Sollten Sie eingelegte Zitronen vorrätig haben, dann das Fruchtfleisch entfernen und die Zitronenschale fein gewürfelt dazu mischen