

„Nicht immer den gleichen Salat – es gibt noch anderes Grünzeug.“

## **Offene Feuerstelle oder doch Elektroherd?**

Der Gedanke an das innere Feuer weckt vielleicht Erinnerungen. Erinnerungen bei denen, die es kennen, nicht aber bei den vielen Anderen unter Ihnen, die es ständig in sich gefangen halten und es umher tragen.

Wann zum letzten Mal hat es richtig in Ihnen gebrannt?

Sie wissen es nicht?

Doch Sie wissen es genau!

Es war dieser Moment, als Sie wirklich an das gedacht haben, was Sie schon immer tun wollten. Und warum haben Sie es nicht probiert? Der Mut, der erste Schritt, das finanzielle Risiko! Dachten Sie schon einmal an Innovation, an Zukunftsideen, an Veränderungen in Ihrem Leben. Nach unerfüllten Wünschen und Sehnsüchten!

Es geht nicht ums Essen. Es hat nichts mit Feldsalat zu tun, und trotzdem gibt es Gemeinsamkeiten. Einzelne Blätter ergeben keinen Salat!

Zutaten für zwei Personen:

150 g Feldsalat

100 g Speck, durchwachsen

3 EL Wahnussöl

2 EL Weinessig

Pfeffer, Salz

Knoblauch



### **Die Zubereitung:**

Feldsalat mit Speck möglichst frisch zubereiten und nicht lange ziehen lassen. Feldsalat sorgfältig putzen, unter fließend Wasser abspülen und trocken schleudern. Feldsalat auf Tellern verteilen. Durchwachsenden Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Inzwischen eine Marinade aus Wahnussöl und Weißweinessig rühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und frisch gepresstem Knoblauch würzen. Marinade über den Feldsalat gießen und die heißen Speckwürfel darüber verteilen. Feldsalat mit Speck sofort servieren.

### **Wissenswertes – oder, mit Salat den Horizont erweitern.**

Der Feldsalat.

Feldsalat wird auch Ackersalat, Rapunzel, genannt. Feldsalat gehört zur Familie der Baldriangewächse. Es gibt ca. 80 verschiedene Arten, unter anderem in Eurasien, wobei der gewöhnliche Feldsalat bei uns der bekannteste ist. (Den Feldsalat aus Eurasien kann ich besonders empfehlen. Warum? Versuchen Sie ihn doch einmal zu finden!) Feldsalat ist ein typischer Wintersalat. (Weshalb ich Ihnen hierzu ein Rezept vorgestellt habe, für das Sie sich bei der Zubereitung sehr viel Zeit lassen können). Feldsalat wird von Hand mit den Wurzeln zusammen geerntet. (Gerade denke ich an meinen Zahnarzt). Feldsalat hat sehr zarte Blätter. Feldsalat ist reich an Kalium, Eisen und Vitaminen.

### **Das Drumherum in Grün!**

Perfekt wird das Ganze, wenn auch Ihre Gäste etwas in der Farbe der Wahl (grün) an die Tafel mitbringen: eine Pflanze oder ein Kleidungsstück, vielleicht auch ein auffälliges Schmuckstück? Dazu die passende Tischdekoration: lindgrüne Servietten, ein grüner Strauß aus Sträuchern auf der Tischdecke? Grüne Kerzen mit ländlichen Duftaromen. Wenn dann noch Eliza Doolittle aus „My Fair Lady“ singt „Es grünt so grün, wenn Spaniens Blüten blühen ...“, steht einem wunderschönen Zusammensein nichts mehr im Wege. Wundern Sie sich aber nicht, wenn Ihre Gäste bei der nächsten Einladung fragen: „Welche Farbe darf es denn dieses Mal sein?“

Hinweis!

Sollten Sie nicht auf den nächsten Gedanken warten wollen, dann fragen Sie doch einfach nach, welche sinnige Farbe ich für Sie ausgesucht habe, fragen Sie nach: [ma.n.sch@web.de](mailto:ma.n.sch@web.de)

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

Zitat: tausend Möglichkeiten laden uns zu einem neuen Leben ein.

(Christian Morgenstern)

Die Nächste (Möglichkeit)  
zu Sinnliches und Sinniges folgen!



## HINWEIS

Die Inhalte dieser Seiten wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte können wir jedoch keine Gewähr übernehmen. Es ist als Orientierungs- und Formulierungshilfe zu verstehen und soll nur eine Anregung bieten. Vor einer Übernahme des unveränderten Inhalts muss der Verwender daher selbstständig und eigenverantwortlich prüfen, ob der Text (Inhalte) mit Gesetz und Rechtsprechung bei Anwendung vereinbar sind.