

FELDSALAT MIT GEBRATENEN APFELSTÜCKCHEN & PINIENKERNEN

ZUTATEN

für 4 Personen

300 g Feldsalat, 2 Äpfel, 60 g Pinienkerne,

5 EL Fruchtwerker „Himbeer & Essig“,

2 EL Walnussöl, 1 TL Honig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze trocken anbraten, bis sie außen goldbraun, aber noch fest sind. Pinienkerne trocken rösten, bis sie goldbraun werden. Beides abkühlen lassen. Feldsalat waschen und putzen. In eine Salatschüssel geben. Für das Dressing „Himbeer & Essig“ mit Walnussöl, Honig und Senf gründlich verquirlen. Apfelstücke und Pinienkerne zum Salat geben und das Dressing darübergießen. Alles gründlich vermischen und sofort servieren.

Früchtwerker