

FELDSALAT MIT GEBRATENEN APFELSTÜCKCHEN UND PINIENKERNEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Feldsalat, 2 Äpfel, 50-60 g Pinienkerne
50 ml „Früchtwerker hausgemacht“ Himbeer & Essig
20 ml Walnussöl, 1 TL Honig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne trocken anbraten, bis sie außen goldbraun, aber noch fest sind. Pinienkerne trocken rösten, bis sie goldbraun werden. Feldsalat waschen und putzen. In eine Salatschüssel geben. Die Zutaten für die Vinaigrette gründlich verquirlen. Apfelstücke und Pinienkerne zum Salat geben und die Vinaigrette darüber gießen. Alles gründlich vermischen und sofort servieren.

