



Wintersalat mit Pilzen und Walnüssen

mit Drillingen und feinem Cranberyydressing



20-30min



2 Personen

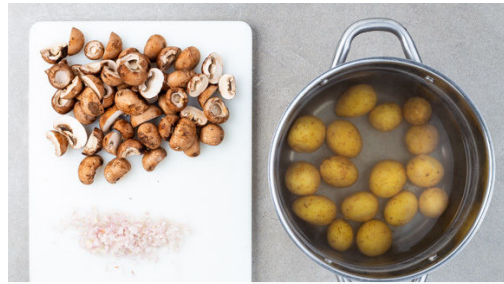
Ein Salat zum Sattessen, dabei deftig und doch elegant! Zu köstlich-knusprigen Quetschkartoffeln gibt es gebratene Champignons, knackigen Apfel und Walnüsse sowie ein fruchtiges Dressing mit getrockneten Cranberrys. Nie waren Vitamine leckerer!

- 500g Drillinge
- 1 Schalotte
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen Balsamicoessig ¹²
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Apfel
- 1 Packung Walnusskerne ¹⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Energie 739kcal, Fett 38.9g,
Kohlenhydrate 74.1g, Eiweiß 16.3g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Kochtopf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** im kochenden Wasser 8-12Min. vorkochen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



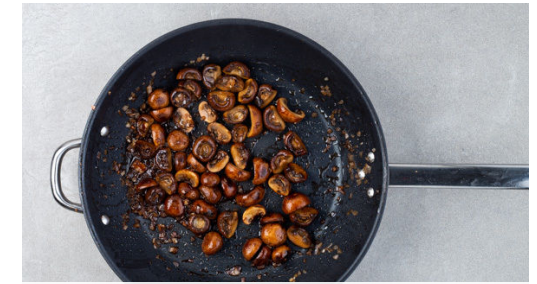
Den **Feldsalat** ggf. verlesen. Den **Apfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Für das **Dressing** die **Cranberrys** samt **Einweichwasser** in einem hohen Gefäß mit je 1EL Olivenöl und Essig cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken und mit 1EL Olivenöl sowie Salz vermengen, dann im Ofen ca. 15Min. backen. Die **Cranberrys** in 50ml heißem Wasser einweichen.



In einer kleinen Pfanne 1EL Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen lassen. Die **Walnüsse** dazugeben und ca. 30Sek. in dem Zucker karamellisieren lassen. Auf etwas Backpapier auskühlen lassen. Vorsicht, die **Walnüsse** sind sehr heiß! Die abgekühlten **Walnüsse** grob hacken.



Die **Schalotten** und die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten, bis die **Pilze** keine Flüssigkeit mehr abgeben. Mit **1EL Balsamicoessig** und 2EL Wasser ablöschen, dann auf niedrigster Stufe ca. 15Min. garen. Mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker würzen.



Den **Feldsalat** und die **Apfelscheiben** mit der **1/2 des Dressings** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Kartoffeln**, die **Pilze** und die **Walnüsse** darauf verteilen, mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und servieren.