



## 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!



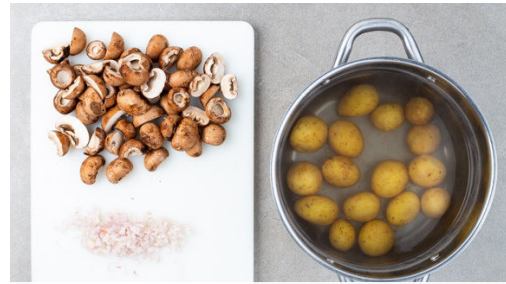
- 500g Drillinge
- 1 Schalotte
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Apfel
- 1 Packung Walnusskerne 15

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

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

**Allergene**  
Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren  
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 592kcal, Fett 25.2g,  
Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 11.4g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 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.



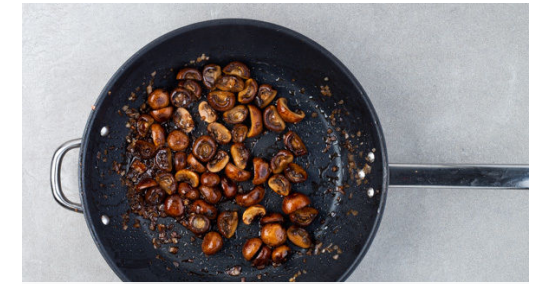
Den **Feldsalat** ggf. verlesen. Den **Apfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Für das **Dressing** die **Cranberrys samt Einweichwasser** in einem hohen Gefäß mit je 1EL Olivenöl und Balsamicoessig cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.