



Wintersalat mit Pilzen und Walnüssen

mit Drillingen und feinem Cranberyydressing



20-30min



3-4 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!

- 1kg Drillinge
- 2 Schalotten
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Feldsalat
- 2 Äpfel
- 2 Päckchen Walnusskerne ¹⁵

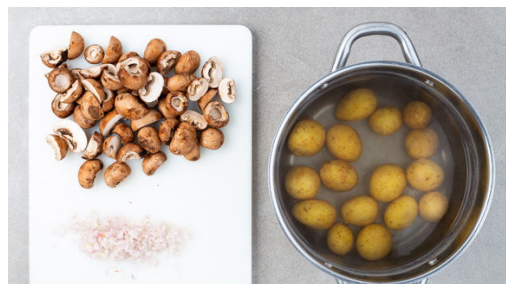
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 608kcal, Fett 27.2g,
Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 12.5g



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 **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



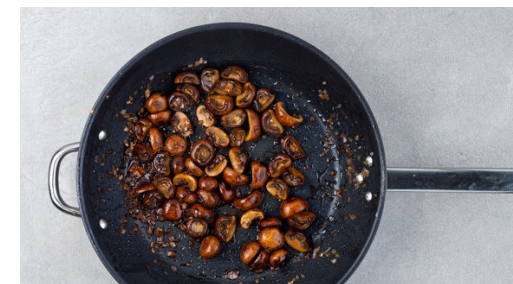
Den **Feldsalat** ggf. verlesen. Die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Für das **Dressing** die **Cranberrys samt Einweichwasser** in einem hohen Gefäß mit je 1-2EL Olivenöl und Essig cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken und mit 1-2EL Olivenöl sowie Salz vermengen, dann im Ofen ca. 15Min. backen. Die **Cranberrys** in 100ml heißem Wasser einweichen.



In einer kleinen Pfanne 2EL 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 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten, bis die **Pilze** keine Flüssigkeit mehr abgeben. Mit **1-2EL Balsamicoessig** und 3-4EL 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.