



Wintersalat mit Pilzen und Walnüssen

mit Drillingen und feinem Cranberrydressing



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!

Was du von uns bekommst

- 1kg Drillinge
- 2 Schalotten
- 2 Packungen braune Champignons
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Feldsalat
- 2 Äpfel
- 2 Päckchen Walnusskerne¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse vorbereiten

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.



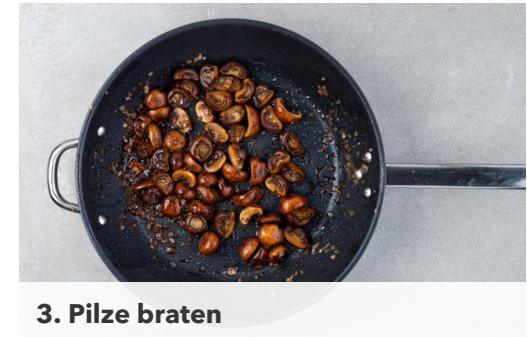
4. Salat vorbereiten

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.



2. Kartoffeln backen

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.



3. Pilze braten

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.



5. Nüsse karamellisieren

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.



6. Salat zusammenstellen

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.