



## 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 war der Winter leckerer!



- 1 Netz Drillinge
- 1 Schalotte
- 250g braune Champignons
- 25g getrocknete Cranberrys
- 100g Feldsalat
- 1 Apfel
- 25g Walnusskerne <sup>15</sup>

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

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

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

Energie 653kcal, Fett 32.6g,  
Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 11.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) 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 1 Prise 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 bei niedriger Hitze ca. 15Min. garen. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und 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.