



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 war der Winter leckerer!

Was du von uns bekommst

- 2 Netze Drillinge
- 2 Schalotten
- 500g braune Champignons
- 50g getrocknete Cranberrys
- 200g Feldsalat
- 2 Äpfel
- 50g Walnusskerne¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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 567kcal, Fett 25.0g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 10.7g



1. Gemüse vorbereiten

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



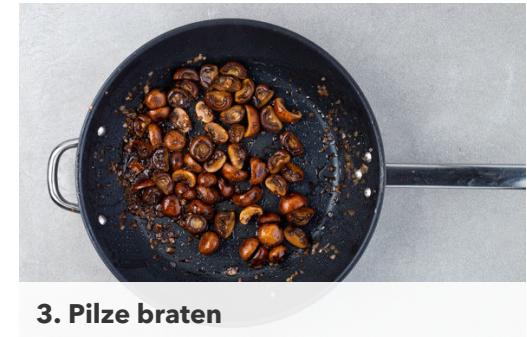
4. Salat vorbereiten

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 Balsamicoessig 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 1 kräftigen Prise 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 bei niedriger Hitze ca. 15Min. garen. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und 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.