

FrISChe schmecken

bei Globus



Salat

Feldsalat mit Apfeldressing



Zutaten:

für 4 Portionen:

100 g Feldsalat

3 EL Zitronensaft

1 TL Honig, flüssig

4 EL Rapskernöl

1 Schalotte

1 Apfel, klein



Zubereitung:

Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und vorsichtig trocken schleudern. Anschließend den Zitronensaft, 1 EL kaltes Wasser, Honig, Rapskernöl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Schalotte fein würfeln und untermischen. Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel erst in dünne Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden. Unter die Vinaigrette mischen. Zum Schluss den geputzten Feldsalat in eine große Schüssel geben und mit dem fertigen Dressing mischen.