

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Salate](#)

Feldsalat mit karamellisierten Nüssen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

75 g Walnusskerne 1 EL Butter 2-3 TL Zucker 1 Prise Salz 500 g Feldsalat 2 TL Senf und 3 EL Himbeeressig 6 EL Walnussöl

Walnusskerne grob hacken und bei mittlerer Hitze ohne zusätzliches Fett leicht anrösten. Butter in die Pfanne geben, mit Zucker und einer Prise Salz bestreuen und schmelzen lassen. Auf einen leicht geölten Teller geben und abkühlen lassen. Die Nüsse anschließend erneut grob kacken, da sie durch den Zucker zusammenkleben. 500 g Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. 2 TL Senf und 3 EL Himbeeressig mit Salz, Pfeffer würzen. Die 6 EL Walnussöl dazu geben und zu einer glatten Vinaigrette verrühren. Den Salat mit der Sauce mischen und mit den karamellisierten Nusskernen bestreuen. Bei so wenigen Zutaten ist die Qualität entscheidend. Kaufen Sie bei Heimat schmeckt und verwenden Sie nur beste Zutaten.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- Nur den Link
- Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.