



Rezept

Herbstsalat

Dieser Nüsslisalat mit den warmen Apfelschnitzen ist einfach himmlisch

30 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

200 g Nüsslisalat, gerüstet, gewaschen **Saison**

150 g Bratspeck, in Streifen geschnitten

1-2 Äpfel, in Schnitzen

1 EL Bratbutter

SAUCE

2-3 EL Apfelsaft

1 TL Senf

3 EL Apfelessig

5 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

NÜSSE

50 g Baumnüsse, gehackt

1 TL Rosmarin, gehackt

Wenig Butter

Salz

Und so wird's gemacht

1 von 3

SALAT

Salat in Schalen oder Teller verteilen. Speck und Apfel in der heissen Bratbutter 3-5 Minuten anbraten, würzen und auf den Salat geben.

2 von 3

SAUCE

Alle Zutaten gut verrühren.

3 von 3

NÜSSE

Nüsse mit dem Rosmarin in der Butter rösten, salzen. Sauce über den Salat träufeln, mit Nüssen bestreuen.

Tipp

Vegetarische Variante ohne Speck.