



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Feldsalat mit Äpfeln und karamellisierten Walnüssen

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g	Feldsalat	Feldsalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern.
2 1	Große Karotten Großer Apfel	Die Karotten schälen und raspeln. Den Apfel waschen und trockenreiben. Anschließend entkernen, achteln und in dünne Scheiben schneiden. Karotten und Äpfel mit dem Feldsalat vermengen. Bei Bedarf können die Apfelstücke mit den Walnüssen mit karamellisiert werden.
50 g 2 gestr. EL	Walnüsse Zucker	Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett mit Zucker bestreuen und karamellisieren.
2 EL 2 EL 1 TL Etwas etwas	Olivenöl Himbeeressig Senf Salz, Pfeffer, Zucker/Honig Wasser	Für das Dressing alle Zutaten in einem leeren Glas mit Schraubverschluss zu einem homogenen Dressing mixen. Das Dressing erst kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.