

Rezepte von Mautner

Apfel Walnuss Salat mit Rotweinessig Barrique Dressing



Zubereitung:

Den Zucker in eine Pfanne geben, mit der gleichen Menge (25 ml Wasser) aufköcheln lassen. Die Walnusskerne dazugeben. Auf mittlerer Stufe unter rühren einköcheln lassen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Teller geben und auskühlen lassen. Den Salat waschen und trocken schütteln. Die Äpfel in dünne Streifen (Julienne) schneiden. Zusammen mit dem Salat in eine Schüssel geben. Für das Dressing: alle Zutaten miteinander vermischen und glatt rühren. Den Salat damit marinieren. Den Feta zerbröseln und dazugeben. Mit den karamellisierten Walnusskernen garnieren.

Tipp: Probieren Sie das Dressing auch mit unserem Apfelessig Barrique!

Ihr Einkaufszettel:

50 g Walnüsse (ganze Kerne)
25 g brauner Zucker (zum Karamellisieren)
für 4 Portionen:
Saft einer halben Zitrone
150 g Rucola
150 g Feta Käse
5 EL Mautner Markhof Rotweinessig Barrique
3 (große) Äpfel
1 TL Mautner Markhof Estragon Senf
1 TL Honig
5 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer