



**Tipp: Gala**  
FEST & SÜSS MIT FEINER WÜRZE



Besuchen Sie uns  
auf **facebook**

# Feldsalat mit Äpfeln

## ZUTATEN:

150g Feldsalat  
2 rote Zwiebeln  
2 Äpfel (Gala)  
150g Champignons  
Saft von 1 Zitrone  
4 EL Öl  
2 EL Essig  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Senf  
Salz & Pfeffer  
Zucker  
2 EL gehackte Nüsse

## ZUBEREITUNG:

Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern.  
Zwiebeln in Ringe schneiden. Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.  
Champignons putzen und in Scheiben schneiden.  
Die Champignons- und Apfelscheiben mit dem Saft von 1 Zitrone beträufeln.  
Alle Zutaten miteinander mischen.  
Für die Marinade Essig mit Senf, gepresster Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren.  
4 EL Öl unterrühren. Die Marinade kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut untermischen. Mit Nüssen bestreut servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit.*