



## Wintersalat

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

150 g	Feldsalat		Dressing:
120 g	Kartoffeln (mehlig kochend)	100 ml	Brühe
3 TL	Weißweinessig	3 TL	Rapsöl
2 TL	Olivenöl	1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer n.B.		Honig zum Nachsüßen n.B.
	Apfel-Topping:	1	Apfel (mit festem Fruchtfleisch)
40 g	Mandelstifte	20 g	Brauner Zucker
25 g	Butter		

### Zubereitung

1. Zuerst Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und kochen. Dann abgießen und auf einem Teller ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
2. Kartoffeln mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und kühl stellen.
3. Apfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
4. Pfanne erhitzen und Mandelstifte unter ständigem Schwenken bräunen. Anschließend Zucker dazu geben und mit den Mandelstiften karamelisieren lassen.
5. Butter und Apfelspalten dazugeben.
6. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.
7. Feldsalat zum Schluss zuerst mit dem Dressing anmachen und dann mit dem Topping bestreut servieren.