

Winterlicher Feldsalat

Portionen = 2

Zubereitungszeit: 20 / 0 = 20 Min.

Zutaten:

- 250g Feldsalat
- 3 Scheiben Zwieback
- 100g Walnußkerne
- [3 EL Sesamöl](#)
- 2 EL Schinkenwürfel
- [2 EL Apfel-Orange Apertifessig](#)
- [1 TL Salatkräuter](#)
- 1 kleiner Apfel
- etwas grobes Meersalz
- optional ein wenig Ziegenfrischkäse
- [2 EL Gewürzpflaumencrema](#)

Den Zwieback in Würfel schneiden, die Walnußkerne grob hacken. 1 EL Sesamöl erhitzen und Walnußkerne, Zwieback und Schinkenwürfel darin kurz anrösten und beiseite stellen. Feldsalatröschen gut waschen, gründlich trocken schleudern und erst dann die feinen Wurzeln entfernen. Den Apfel waschen, mit Schale in feine Spalten schneiden. Optional kann man noch aus dem Ziegenfrischkäse mit einem Teelöffel kleine Flöckchen abstechen und dazu geben. Das restliche Sesamöl mit dem Apertifessig Apfel-Orange und den Salatkräutern mischen, gemeinsam mit den lauwarmen Nüssen und Schinkenwürfeln über den Salat geben und unterheben. Mit Apfelspalten und den Ziegenfrischkäseflöckchen garnieren. Ein wenig grobes Meersalz und vor allem die Gewürzpflaumencrema verleihen den besonderen Kick.