

## Eichblattsalat mit Apfelring und Walnüssen



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Eichblattsalat (rot)
- 1 Apfel (Jonagold)
- etwas Margarine
- 1 EL Honig
- ½ Bund Schnittlauch
- gehackte Walnüsse
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Himbeeressig
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz

### Zubereitung:

Den Salat putzen, waschen und schleudern.

Den Apfel waschen, mit einem Apfelbohrer das Kerngehäuse ausstechen, und in vier gleich dicke Scheiben schneiden.

Margarine und Honig in der Pfanne erhitzen und die Apfelringe bei geringer Temperatur von beiden Seiten goldgelb garen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Rapsöl, Himbeeressig, Zucker und Salz zu einem Dressing verrühren.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Salat auf einem Teller anrichten. Gehackte Walnüsse und Schnittlauch darüberstreuen und mit Dressing beträufeln. Zuletzt den Apfelring drapieren.

Rezepte: Doris Overhues, Fotos: Anja Frielinghaus