

## **Bunter Feldsalat**

120g Feldsalat  
2 rote Zwiebeln  
150g Champignons  
2 kleine Äpfel  
  
etwas Zitronensaft

putzen, waschen und trocken schleudern.  
schälen und in feine Ringe schneiden.  
putzen und in Scheiben schneiden.  
waschen, vierteln und entkernen. Dann in Scheiben schneiden und  
zusammen mit den Champignons mit  
beträufeln. Das restliche Gemüse untermischen.

Für die Marinade:

2 EL Essig  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
1 TL Honig  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Walnussöl  
2 EL Cranberries  
Die Marinade erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

mit  
und  
sowie  
verrühren.  
schälen und fein pressen. Mit  
verrühren.  
hacken und mit den restlichen Zutaten unter die Marinade rühren.

