

Feldsalat mit Blutwurstkröstel und Apfelwürfeln



Zutaten:

3 EL Balsamico-Essig
200 g Feldsalat
1 TL frischer Majoran
1 EL Rapsöl kalt gepresst
1 rotbackiger Apfel
1 rote Zwiebel
150 g Schwarzwurstkringel
1 EL Walnussöl kalt gepresst
Pfeffer, Salz



Zubereitung

Feldsalat waschen und putzen, Apfel würfeln, nicht schälen, Zwiebel in feine Ringe schneiden, Schwarzwurst fein würfeln.

Rapsöl in die Pfanne geben und erwärmen. Schwarzwurstwürfel und Zwiebeln hinein geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten.

Die Dressingzutaten vermischen und abschmecken. Feldsalat auf 4 Tellern verteilen. Apfelwürfel und Schwarzwurstwürfel mit Zwiebel darüber geben. Die Dressingzutaten in der Pfanne 2 Minuten erwärmen und über dem Salat verteilen.