

Feldsalat mit Äpfeln und Camembert

460

Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Wenn der Camembert zu reif ist, dann klebt er. Dann hilft nur noch, einzelne Bröckelchen auf den Salatblättern verteilen und immer wieder mischen; dann werden die Bröckelchen von den Salatblättern umhüllt.

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

200 g Feldsalat
1 1/2 unbehandelte Zitronen
2 rotschalige Äpfel
250 g Camembert (nicht zu reif)

Marinade:
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
2 Eßl. Sonnenblumenöl
2 Eßl. Walnußöl
50 g Walnußkerne

Rezept: Den Feldsalat verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Zitronen heiß abspülen und die Schale der Zitronenhälfte dünn abreiben. Alle Zitronen auspressen. Die Äpfel abspülen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Achtel erst in Spalten, dann quer in dünne Stücke schneiden und sofort mit vier Eßlöffeln Zitronensaft mischen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden. Alle Salatzutaten in einer Schüssel gut durchmischen.

Marinade: Die Zitronenschale, restlichen Zitronensaft, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren. Die beiden Ölsorten unter die Marinade rühren. Die Walnußkerne grob hacken. Mit der Marinade über den Salat geben.

Nährwerte pro Portion ca. 400 Kcal, 31 g Fett