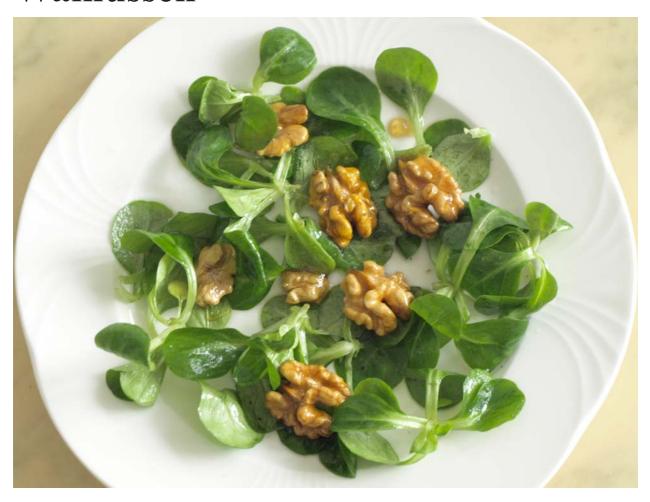
# Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen



### Zutaten für vier Personen:

150 g Feldsalat

20 Walnüsse

1/2 Tasse Weißwein

3 EL brauner Zucker

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL weißer Aceto Balsamico

4 EL neutrales Öl

- 1. Feldsalat sorgfältig waschen und verlesen. Trocken schleudern.
- 2. Die Walnüsse ausbrechen und in Hälften teilen.
- 3. Zucker zu dem Weißwein geben und gut umrühren. Das Gemisch in eine Pfanne gießen und erhitzen, bis sich eine karamellisierte Masse bildet. Die Walnüsse zugeben und mit der karamellisierten Masse überziehen.
- 4. Feldsalat durch die Vianigrette ziehen und auf Vorspeisentellern anrichten. Die nur leicht abgekühlten Walnüsse darauf verteilen.

### Hinweise:

Karamellisieren erfordert immer Aufmerksamkeit und etwas Fingerspitzengefühl für die Konsistenz der Karamellisiermasse.

Zu diesem Salat passen sehr gut Pasteten, in 1cm x 1 cm dicke Streifen geschnitten.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, international

Rezeptanregung: Uli R., Silvester 2008 Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023