



Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Granatapfel, Feta und Walnüssen

Zubereitung: 20 Minuten

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 große Rote Zwiebel
- 300 g braune Champignons
- 100 g Feldsalat
- 3 EL Olivenöl
- 20 ml Balsamico
- 20 g Honig
- 20 g Senf mittelscharf
- 1/2 Granatapfel entkernt
- 100 g Feta
- 1 Handvoll Walnuskerne
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Feldsalat waschen und trockenschleudern.
3. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Pilze darin für circa 10 Minuten knusprig braten, dabei regelmäßig rühren.
4. Salzen und pfeffern.
5. Währenddessen aus dem restlichen Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf das Dressing anrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Feldsalat, Pilze, Granatapfelkerne, Feta und Walnüsse auf zwei Teller verteilen.
8. Mit Dressing beträufeln und genießen.