



## Rezept

# Herbstsalat

Dieser Nüsslisalat mit den warmen Apfelschnitzen ist einfach himmlisch

**30 Min**

Aktive Zeit



**30 Min**

Gesamtzeit



## Zutatenliste für 4 Personen

---

### SALAT

200 g Nüsslisalat, gerüstet, gewaschen **Saison**

150 g Bratspeck, in Streifen geschnitten

1-2 Äpfel, in Schnitzen

1 EL Bratbutter

### SAUCE

2-3 EL Apfelsaft

1 TL Senf

3 EL Apfelessig

5 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

### NÜSSE

50 g Baumnüsse, gehackt

1 TL Rosmarin, gehackt

Wenig Butter

Salz

## Und so wird's gemacht

### 1 von 3

#### SALAT

Salat in Schalen oder Teller verteilen. Speck und Apfel in der heissen Bratbutter 3-5 Minuten anbraten, würzen und auf den Salat geben.

---

**2 von 3**

### **SAUCE**

Alle Zutaten gut verrühren.

---

**3 von 3**

### **NÜSSE**

Nüsse mit dem Rosmarin in der Butter rösten, salzen. Sauce über den Salat träufeln, mit Nüssen bestreuen.

### **Tipp**

Vegetarische Variante ohne Speck.