

– Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Granatapfel, Feta und Walnüssen



Zutaten

für zwei Personen

- 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 Walnusskerne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Feldsalat waschen und trocken schleudern.
2. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Pilze darin für circa 10 Minuten knusprig braten, dabei regelmäßig rühren. Salzen und pfeffern.
3. Währenddessen aus dem restlichen Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf das Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Feldsalat, Pilze, Granatapfelkerne, Feta und Walnüsse auf zwei Teller verteilen. Mit Dressing beträufeln und genießen.

salat

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/feldsalat_mit_gebratenen_pilzen_granatapfel_feta_und_walnuessen

Last update: **2026/03/31 16:23**

