

## Feldsalat mit Kräuterseitlingen und Granatapfel

Eine wunderbare Vorspeise mit süß-sauren Akzenten. Der Ideale Starter ins Herbst/Wintermenü.

### **Zutaten:**

- 300g Feldsalat
- 2 El grober Senf
- 70ml weißen Balsamico Essig
- 100ml Öl
- 200g Kräuterseitlinge
- 1 Granatapfel
- Olivenöl
- 80g Pinienkerne oder Walnüsse
- 60g Parmesan gerieben oder gehobelt
- Meersalz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

#### **Vinaigrette**

Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab vermischen. Das Öl tröpfchenweise dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

#### **Feldsalat**

Den Feldsalat behutsam waschen, faule Blätter aussortieren und die Wurzel entfernen.

#### **Kräuterseitlinge**

Die Kräuterseitlinge putzen, ggf. schneiden oder halbieren. In einer heißen Pfanne

## Feldsalat mit Kräuterseitlingen und Granatapfel

anbraten, etwas Olivenöl zum Schluss dazu geben und mit Meersalz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Granatapfelpesto**

Den Granatapfel öffnen und die Kerne herausnehmen. Die Granatapfelkerne mit den Pinienkernen und Olivenöl im Mixer pürieren. Etwas Parmesan zum Schluss dazu geben und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen und auf einem Teller anrichten. Das Pesto auf dem Teller verteilen, danach die gebratenen Pilze.

Auf den Salat ein paar Granatapfelkerne verteilen sowie geröstete Pinienkerne. Ebenfalls kann etwas gehobelter Parmesan dazu gereicht werden.