



## Feldsalat mit Champignons und Hirtenkäse

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 160 g Feldsalat
- 180 g Hirtenkäse
- 1 Apfel
- 200 g Champignons braun
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- 1 TL Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- je 1 TL Honig und Balsamico
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

Salat waschen, putzen, trocken schleudern und gleichmäßig auf die Teller verteilen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz in einer Pfanne mit 2/3 der Zwiebelwürfel anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend gleichmäßig über den Salat verteilen. Den Bratensatz noch in der Pfanne aufheben.

Den Apfel waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden und die restlichen Zwiebelwürfel dazugeben. Den Hirtenkäse in grobe Würfel schneiden.

Zum Bratensatz in der Pfanne (Herd ist aus) Öl, Essig und Honig einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Apfelspalten und Hirtenkäse über die Salatteller verteilen und alles mit dem Dressing anmachen. Zuletzt noch ein wenig gut gereiften Balsamico darüber träufeln.

Guten Appetit!

