



Dezember 2022: Wintersalat mit Kaki und Cranberry-Sauce

Zutaten:

- » 100 g Cranberrys (frisch oder TK)
- » 2 Schalotten
- » 4 EL Walnusskerne
- » 3 EL Olivenöl
- » 4 EL Balsamico-Essig
- » 1 TL mittelscharfer Senf
- » Salz, Pfeffer, Zucker
- » 150 g Babysalatmix
- » 2 Kakis

Zubereitung:

FrISCHE Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden. Walnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten und wieder herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen und darin die Schalotten andünsten. Cranberrys kurz mitdünsten. Essig, Senf und 3 EL Wasser zugeben. Alles 2 bis 3 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Den Salat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Kakis waschen und putzen. Danach mit Schale in dünne Spalten schneiden. Salat und Kakis auf einem Teller anrichten. Cranberry-Sauce und Nüsse darüber verteilen.