

## Rezept

# Blattsalat mit gebratenen Apfelspalten

Ein Rezept von Blattsalat mit gebratenen Apfelspalten, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Radicchio (am besten der längliche)	<b>100 g</b> Feldsalat
<b>2 EL</b> Apfelessig	<b>1 TL</b> scharfer Senf
<b>1/2 TL</b> Apfeldicksaft	Salz und Pfeffer
<b>4 EL</b> Raps- oder Olivenöl	<b>2</b> säuerliche Äpfel
<b>1 1/2 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Den Radicchio in die einzelnen Blätter teilen und mit dem Feldsalat waschen, gut trockenschütteln. Radicchioblätter in Stücke zupfen oder schneiden.
2. Für das Dressing Apfelessig mit Senf, Dicksaft, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl dazugeben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen.
3. Die Äpfel vierteln, schälen, von Kerngehäusen befreien und in Spalten schneiden. Die Butter mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin unter Wenden in etwa 4 Min. goldbraun braten. Leicht salzen und pfeffern.
4. Die Salatblätter mit dem Dressing mischen und auf Tellern verteilen. Die Apfelspalten darauf anrichten. Den Salat sofort servieren.