

WINTERSALAT MIT APFEL UND MARONEN

Diesen Monat darf ich [das Blog-Event auf Zorras Kochtopf](#) ausrichten - das Thema sind Wintersalate! Nicht nur um die guten Vorsätze wie gesünder, leichter oder frischer zu essen am Laufen zu halten, sondern auch weil Salate einfach lecker sind. Da muss man gerade im Winter natürlich ein bisschen die grauen Zellen mobilisieren um mit saisonalen Zutaten etwas Frisches auf den Teller zu zaubern, aber mit Zutaten wie Feldsalat, Chicoree, Kohl oder Zitrusfrüchten, vielleicht aber auch Kartoffeln oder Kürbis, Nüssen, Hülsenfrüchten oder Trockenobst lässt sich am Ende doch einiges machen. Mein erster eigener Beitrag zum Event ist deshalb ein Wintersalat mit Apfel und Maronen, einem fruchtigen Mandarindressing und Ziegenfrischkäse. Der ist nicht nur lecker, sondern auch ganz schnell gemacht. Habt ihr auch ein tolles Salat Rezept das zum Winter passt? Dann macht doch mit - noch bis zum 15.März könnt ihr eure Rezepte „drüben“ auf dem Kochtopf hinterlassen!



ZUTATEN PRO PERSON:

50g Feldsalat

50g Maronen, vakuumiert und verzehrfertig

1 TL Butter

1 TL brauner Zucker

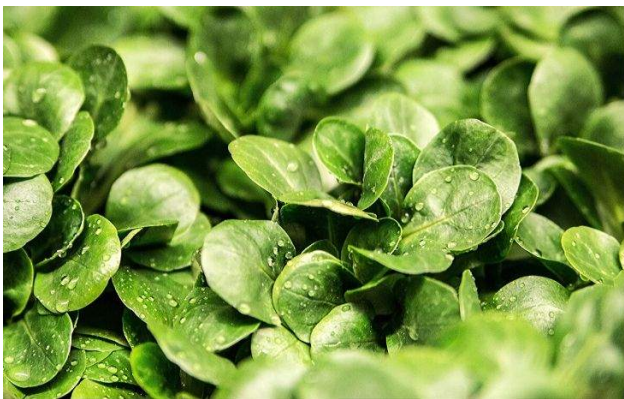
1 Mandarine

1 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1/4 Apfel

20g Ziegenfrischkäse



ZUBEREITUNG:

Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Maronen und den Zucker dazu geben und alles ein wenig umrühren bis der Zucker geschmolzen ist. Mit dem Saft von einer halben Mandarine ablöschen, gut schwenken und kurz beiseite stellen.

Den Salat waschen und auf einen passenden Teller geben. Das Olivenöl mit dem Saft aus der zweiten Hälfte der Mandarine, Pfeffer und Salz verrühren. Das Dressing zum Salat geben und alles gut vermengen.

Den Apfel mit einem Messer oder dem Sparschäler sehr fein aufschneiden. Die Apfelscheiben und die Maronen auf dem Salat platzieren. Den Ziegenfrischkäse darüber bröseln und alles mit dem restlichen Sud aus der Maronenpfanne beträufeln.

Den Wintersalat mit Apfel und Maronen könnt ihr pur oder mit etwas Brot genießen.

Genießt die letzten Wintertage!



© katha-kocht