

Feldsalat mit karamellisierten Apfelscheiben

Für 4 Personen

200 g	Feldsalat	putzen, waschen und trockenschleudern.
30 g	Walnüsse	hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.
70 g	rohen, dünnen Schinken	in der Pfanne knusprig anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
1	roten Apfel	waschen, mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. In Bratfett von beiden Seiten anbraten.
1 EL	Zucker	darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.
2 EL	tiefgekühlte Himbeeren	auftauen.
1	Zwiebel	schälen, waschen und fein hacken.

Für das Dressing

1 EL	Honig,	
2 EL	Himbeeressig,	
3 EL	Öl,	
	Salz	und
	Pfeffer	gut verrühren. Himbeeren und Zwiebelwürfel unterziehen. Den Feldsalat auf einer Platte anrichten und mit dem Dressing mischen. Mit Apfelscheiben, Walnüssen und Schinken anrichten.