

GATCH GAP REZEPTE

HERBSTLICHER GEMÜSE-WINTERSALAT

Zubereitungszeit 20 min | Für 2 Personen



GATCHGAP
backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

Zubereitung

- "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. Die gewürfelte Süßkartoffel in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
- Die Zwiebelringe hinzufügen und für 2-3 Minuten weiter braten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.
- Die Walnüsse in die Pfanne geben und leicht rösten.
- Den Feldsalat auf einem Teller anrichten.
- Die gebratenen Süßkartoffeln, Zwiebeln und Walnüsse darübergerben.
- In einer kleinen Schüssel 1 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat gießen. Gut vermischen.
- Genieße diesen herbstlichen Gemüse-Wintersalat als leckere Mahlzeit!

Zutaten

- 2 Handvoll frischer Feldsalat
- 1 Süßkartoffel, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Handvoll Walnüsse
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Ebsw



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP
Kochen & Genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)