

## Vorspeise

### *Gebratene Kräutersaitlinge auf Feldsalat mit Trauben und Nüssen*

#### Zutaten (für 4 Personen):

3-4 Kräutersaitlinge  
200 g Feldsalat  
200 g Weintrauben  
100 g Walnüsse  
2 rote Zwiebeln  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Saft einer Zitrone  
125 ml Traubensaft (rot oder weiß)  
2 EL Honig  
100 ml Walnussöl  
4 EL Olivenöl  
Salz Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Vom Feldsalat die Wurzeln abschneiden, gründlich waschen und auf 4 Tellern anrichten. Die halbierten Weintrauben verteilen und mit den gerösteten Nüssen garnieren.

Für das Dressing Traubensaft, Zitronensaft, Honig, Pfeffer und Salz gut verrühren und eine sehr fein gehackte rote Zwiebel untermischen. Mit dem Walnussöl verrühren. Das Dressing über dem Salat verteilen. Kräutersaitlinge längs in 1 cm lange Scheiben schneiden.

Die weitere Zwiebel mit Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Olivenöl glasig braten. Die Kräutersaitlinge hinzugeben und von beiden braten bis sie goldbraun sind. Pfeffern und salzen. Pilze auf dem Salat anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

