

# Feldsalat mit Champignons und Camembert

## Zutaten (4 Personen):

- 150 g Camembert
- 1 rotschaligen Apfel
- 1 EL Rama
- 1 Zwiebel
- 4 EL Weißweinessig
- Salz
- 1 EL Honig
- 200 g braune Champignons
- 1 TL Senf
- 4 EL Sonnenblumenöl
- etwas dunklen Balsamico
- 150 g Feldsalat
- 50 ml Brühe
- Pfeffer



## Zubereitung:

1. Den Salat waschen, putzen und trockenschleudern
2. Den Salat gleichmäßig auf die Teller verteilen
3. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden
4. Die Champignons mit Rama in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
5. Die Champignons auf den Salat verteilen und den Bratsatz nicht wegwerfen
6. Die Zwiebeln fein würfeln
7. Den Apfel waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden
8. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden
9. Die Apfelspalten und Camembert Scheiben über den Salatteller verteilen
10. In den Bratsatz Öl, Pfeffer, Salz, Honig und Essig einrühren (Dressing)
11. Das Dressing abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen
12. Die Zwiebeln hinzufügen und den Dressing auf den Salat draufgeben
13. Den Balsamico auf den Salat darauf träufeln