



Warmer Apfel-Pfifferlingssalat mit Scamorza

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 B:PURE Mini Goldleinsamenbrot
 - 400 g Pfifferlinge
 - 1 Schalotte
 - 2 EL Olivenöl
 - 120 g Eichblattsalat
 - 2 Äpfel
 - 200 g Scamorza
 - 1 Bund Petersilie
- Für das Dressing:
- 2 EL Weißweinessig
 - 1 TL Senf
 - 4 EL Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Das B:PURE Mini Goldleinsamenbrot nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Pfifferlinge gründlich putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten.
4. Anschließend die Pfifferlinge dazugeben und goldbraun braten.
5. Salat waschen und klein schneiden.
6. Die Äpfel halbieren, entkernen und mit dem Scamorza würfeln.
7. Petersilie klein schneiden.
8. Apfelwürfel mit Scamorza, den Pfifferlingen sowie der Schalotte und dem Salat in einer Schüssel vermischen.
9. Für das Dressing Weißweinessig mit 3 El Wasser, Senf und Öl vermischen. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Vinaigrette mit Petersilie verrühren und über den Salat geben.
11. Salat mit Goldleinsamenbrot servieren.

GUTEN APPETIT!