

Bunter Herbstsalat

Bunte Herbstvielfalt am Teller. Ganz nach dem Motto „rauf darf, was schmeckt“ toppen wir unseren bunten Herbstsalat mit würzigen Pilzen, frischen Tomaten, saftigen Trauben und Äpfeln. Nach Lust und Laune kann der Salat immer wieder neu interpretiert werden – nie fehlen darf jedoch der Knusper-Genuss dank der [Bio Dinkel Cracker von LAND-LEBEN](#).

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

sehr einfach

Für den Salat:

- 200 g Champignons
- 200 g Kräuterseitlinge
- 2 EL Olivenöl
- Einige Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer
- 2 Köpfe Salat
- 100 g Rucola
- 1 Apfel
- 200 g Cherry Tomaten
- 1 Rispe rote Trauben

Für das Walnuss-Dressing:

- 50 ml weißer Balsamico
- 25 ml Walnussöl

- 25 ml Kürbiskernöl
- 50 ml Gemüsesuppe
- 1 TL Honig
- 50 g Walnusskerne {fein gehackt}
- Kräutersalz & Pfeffer
- 1 Pkg. **LAND-LEBEN Dinkel Cracker Sesam** {entspricht 45 g}

Zubereitung:

Die Schwammerl putzen und in etwas Olivenöl mit Thymian anbraten. Salzen und pfeffern.

Salat und Rucola waschen und trocken schütteln und die Blätter vom Kopfsalat in mundgerechte Stücke reißen. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Cherry Tomaten waschen und halbieren. Die Trauben waschen. Alle Zutaten gemeinsam mit den gebratenen Pilzen in tiefen Tellern anrichten.

Für das Dressing: alle Zutaten, außer den Nüssen, miteinander vermengen und schaumig aufschlagen. Die gehackten Nüsse dazugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Den Herbstsalat mit dem Dressing marinieren und sofort noch frisch mit den Land-Leben Crackern servieren.

www.land-leben.com