

## Feldsalat mit Stremellachs, Walnüssen und Apfel



Bildquelle: <https://www.fiedlers-fischmarkt.de/stremellachs-pfeffer-gerauchert-200g.html>

### Aufwand:

Niveau: Leicht  
Zubereitung: 10 Min.

### Zutaten (1 Portion):

- 125 g Pfeffer-Stremellachs
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Apfel
- 1 Handvoll Walnüsse

### Dressing:

- 50 ml Olivenöl
- 20 ml Balsamico Bianco
- 1 TL körniger Senf
- 1 TL Honig
- Salz & Pfeffer

**Tipp:** Gleich eine größere Menge des Dressings vorbereiten und in einem Einmachglas im Kühlschrank aufheben. So lässt sich der Salat beim nächsten Mal noch schneller zubereiten.

## **Zubereitung:**

### **1. Schritt**

Als erstes das Dressing zubereiten. Hiefür alle Zutaten mischen und gut verrühren.

### **2. Schritt**

Den Feldsalat waschen.

### **3. Schritt**

Den Apfel in kleine Stücke schneiden.

### **4. Schritt**

Die Walnüsse zerkleinern.

### **5. Schritt**

Den Feldsalat, die Apfelstücke und die Walnüsse in eine Salatschüssel geben, das Dressing hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.

### **6. Schritt**

Zum Schluss den Lachs auf den Salat geben. Wer mag, kann den Lachs auch in kleine Stücke rupfen und direkt mit unter den Salat mischen.

**GUTEN APPETIT!**