

# Herbstlicher Nüsslisalat



Vorspeise für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 200 g Nüsslisalat**
- 3 Rehschnitzel**  
à ca. 60 g
- Olivenöl**
- 50 g Baumnüsse**
- Curry**
- Salz**
- Pfeffer**
- 150 g Trauben rote oder weisse**
  
- Salatsauce:**
- 100 g weisse Trauben kernelos**
- 3 EL Aceto balsamico bianco**
- 4 EL Rapsöl**

## Vorbereiten

- a 200 g Nüsslisalat waschen und mit Salatschleuder trocknen.
- b 150 g Trauben halbieren.
- c Baumnüsse aus Schale befreien.

## Zubereiten

- d Etwas Oliven- oder Rapsöl in Teflonpfanne erwärmen.
- e Baumnüsse im Öl rösten und mit 1 Teelöffel Curry bestreuen.  
Vorsicht: Nicht zu hohe Temperatur.
- f Baumnüsse abkühlen lassen.
  
- g Salatsauce zubereiten:
- h 100 g weisse, kernellose Trauben, 3 Esslöffel Aceto balsamico bianco und gut 4 Esslöffel Rapsöl in einen hohen Mixbecher geben.
- i Mit dem Stabmixer alles gut pürieren.
- j Abschmecken nach belieben mit Salz und Pfeffer.
  
- k Nüsslisalat auf Salatteller verteilen.
- l Die halbierten Trauben auf dem Salat verteilen.
- m Die abgekühlten Baumnüsse auf dem Salat verteilen.
  
- n Die Rehschnitzel in Streifen schneiden.
- o In einer Teflonpfanne mit ganz wenig Öl gut eine Minute braten.
- p Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- q Noch warm auf dem Salat verteilen und servieren.