

## Nüssli-Salat in Kartoffeldressing mit Champignons und Pinienkernen



- **Küche:**Schweizerisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein leckerer **Nüssli-Salat für jeden Tag** - unkompliziert, schnell und lecker! Wunderbar passend für die Herbstsaison.

Der leckere Nüsslisalat wächst das ganze Jahr über und ist ein **beliebter Wintersalat**. Den Schweizer Nüsslisalat kennt man hier zu Lande ganz einfach als Feldsalat. Das muss man den Schweizern lassen. Als Nüssli bezeichnet klingt er gleich viel charmanter. In Österreich und Bayern nennt man ihn übrigens Vogerlsalat. Die Gekonnt-Gekocht Version kommt mit einem leckeren Kartoffeldressing daher. Champignons und Pinienkerne passen wunderbar zur Herbst- und Winterzeit. Ein wunderschöner, heimischer Feldsalat, für den das erdige Kartoffeldressing wie

geschaffen scheint. Ein einfacher Salat, der geschmacklich glänzt!

## Zutaten

- 125 g weiße Champignons
- Etwas Zitronensaft
- 100 g Nüssli Salat
- 50 g Pinienkerne
- 1/8 l Rinderfond oder Gemüsefond
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 1 Msp getrockneten Majoran
- 4 El Walnussöl
- 1 Tl Senf
- Etwas Schnittlauch
- 2-3 heller Balsamico
- Knoblauchsatz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gekochten, gepellten Kartoffeln, warm durch eine Püree - Presse drücken oder fein stampfen. Salzen, pfeffern, den Senf, 1 Strich Muskatnuss dazu geben. Mit Balsamico nach Geschmack versetzen und etwas Fleischbrühe dazu geben. Einen guten Teelöffel Senf, 2-3 El Walnussöl und Schnittlauch hinzufügen, alles pikant, kräftig nachschmecken.

### Schritt2

Den Feldsalat putzen und in kaltem Wasser auffrischen, gut trocken laufen lassen. Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun toasten. Champignons in hauchdünne Scheibchen schneiden und mit etwas Zitronensaft marinieren. Mit dem Feldsalat mischen; mit dem Kartoffeldressing mengen. Anrichten - portionieren, restlichen -Dressing darüber träufeln.

## Nüssli-Salat: Leckere GekonntGekocht Feldsalat Rezepte

Neben dem leckeren Nüssli-Salat finden Sie bei GekonntGekocht eine große Salatauswahl. Dazu gehören leckere Salatkompositionen, Rezepte für tolle Dressings, Salatsaucen und Vinaigrettes. Hier ein paar wenige tolle Beispielrezepte mit Feldsalat aus unserem großen Fundus:

- Bayerischer Vogerlsalat mit knusprigen Speckstreifen - Ein bayerischer Wirtshausklassiker, passt auch wunderbar zum Wiener Schnitzel
- Feldsalat mit gebackenem Winterspargel und Lachs - Eine stimmig-leckere Vorspeise
- Nussiger Kürbis-Feldsalat - Saisonal, herbstlich
- Feldsalat mit Birnen, Walnüssen, Crossini und Gorgonzola - Ein herzhafter, aromatischer Salat, der viel hermacht mit intensivem Gorgonzola

- Appenzeller Käserösti mit Feldsalat und Walnuss Vinaigrette - Etwas ganz Besonderes, Der Käserösti von rohen Kartoffeln mit geschmolzenem Käse im Innenraum

Und wer jetzt wieder mehr Lust auf Salat bekommen hat, der findet bei GekonntGekocht alles was das Herz begehrt: Schnelle einfache Rezepte, warme Salate, allerlei Kompositionen und aufwendige, edle Salate mit Sterneniveau.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Dressings, Pilzgerichte, Salate zum Grillen, Schnelle Rezepte **Tags:** feldsalat, frisch, herbstlicher salat, kalte salate, lecker, salate für jeden tag

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)223
- KH (g)2
- Fett (g)22
- Eiweiß (g)5
- Ballast (g)2,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nuessli-salat/>