

## **Feldsalat mit Haselnüssen und Zitronen-Vinaigrette !**

### Zutaten:

150 g Feldsalat  
ca.30 g Haselnüsse  
1 rote Zwiebel  
Saft von 1 Zitronen  
2 EL Olivenöl mit Zitrone  
2 EL Haselnussöl  
½ TL Dijonsenf  
1-2 TL Honig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Salat verlesen, gründlich waschen, abtropfen lassen.  
Haselnüsse grob hacken und in der Pfanne trocken rösten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.  
Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden..  
Aus Zitronensaft, den Ölen, Senf und den übrigen Zutaten eine Vinaigrette rühren. Gut abschmecken.  
Salat auf Teller verteilen, Haselnüsse und Zwiebelringe dazu arrangieren und kurz vor dem Servieren die Vinaigrette über dem Salat verteilen.

Rezepterstellung: Gabi Schütze