

## Feldsalat mit Steckrübe, Äpfeln und Cranberrys

### Zutaten (für 4 Personen):

- 150 g Feldsalat
- 200 g Steckrübe
- 2 unbehandelte Zitronen
- 75 ml Ahornsirup
- 75 ml weißer Balsamico
- 50 ml Walnussöl
- alternativ: Olivenöl
- 1 Messerspitze Chiliflocken
- 2 (z.B. Elstar) Äpfel
- 100 g frische Cranberrys
- 40 g Zucker
- 50 g ganze Mandeln

Feldsalat in reichlich Wasser gründlich waschen und trockenschleudern. Steckrübe schälen, in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend in dünne Streifen hobeln.

Zitronen abreiben und auspressen. Den Abrieb, etwa 100 ml Zitronensaft, Ahornsirup, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken zu den Steckrüben geben. Alles kräftig durchkneten und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Äpfel waschen und in Spalten schneiden. Mandeln bei 180 Grad 10 Minuten im Ofen rösten, anschließend grob hacken. Cranberrys ebenfalls grob hacken und mit dem Zucker in einer Schüssel mithilfe einer Gabel andrücken, bis der Zucker aufgelöst ist.

Feldsalat mit den marinierten Steckrüben mischen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und unterheben. Dazu passen gratinierter Ziegenkäse oder geräucherte Entenbrust.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 04.12.2018

Koch/Köchin: Johannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)