

Zutaten

- 2 kleine Kopfsalatherzen
  9 Kopfsalatherzen
- 1 EL Honig
- 1 El Senf
- 1 EL Weißer Balsamico
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Apfelstrudel: (doppeltes Rezept)
- Strudelteig:
- 330 g Mehl
- 50 g Sonnenblumenöl
- 70 g Wasser
- 2 Eier
- 10 g Salz
- Füllung:
- 4 Äpfel (Boskop)
- 100 g Semmelbrösel
- 75 g Butter
- 150 g Vanillezucker
- 100 g Rosinen
- 1 Prise Zimt
- Etwas Zitronensaft

Vorspeise

Salatherzen

Entdecke unser einfaches Rezept für frische Salatherzen mit Honig-Senf-Dressing. Probiere es aus und kreiere ein köstliches Gericht mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salat auseinanderpflücken, waschen und trockenschleudern. Salat mit dem Dressing marinieren.
2. Zutaten in einen Becher geben und mit dem Zauberstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Alle Zutaten in ein Schüssel geben und mit der Küchenmaschine verkneten. Dann den Teig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
4. Anfänglich den Strudelteig auf einer mehlierten Fläche ausrollen, dann den Teig auf ein großes, ebenfalls mehliertes Tischtuch geben, dann den Teig vorsichtig „ziehen“, damit dieser noch dünner wird.
5. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft und Rum beträufeln
6. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Semmelbrösel angehen lassen. Zucker, Zimt und die Rosinen hinzufügen.
7. Nun die Brösel mit den Äpfeln mischen gleichmäßig auf dem ausgerollten Strudelteig verteilen.
8. Mit Hilfe des Tuchs den Strudel eng zusammenrollen. Auf ein

- 1 Schuss dunkler Rum
- Zerlassene Butter zum Bepinseln
- Puderzucker zum Bestäuben

mit Backpapier ausgekleidetes Backblech geben und bei 185 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter bepinseln. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben.