



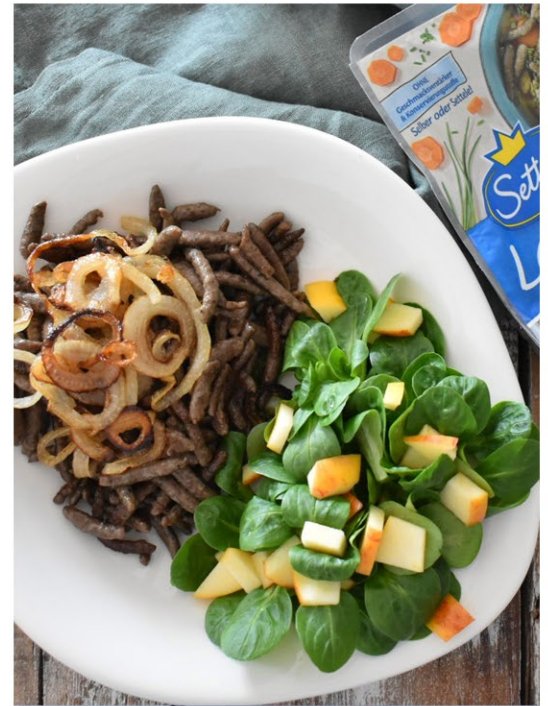
Gebratene Leberspätzle an Feldsalat

Gebratene Leberspätzle mit
Feldsalat und Äpfel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und gut trocknen.
2. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Alle Zutaten für das Dressing mischen.
4. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Leberspätzle darin braten. Parallel in einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebelringe hineingeben. Die Zwiebelringe darin leicht bräunen, eine Prise Zucker darüber geben und leicht karamellisieren lassen.
5. Die Leberspätzle in einer vorgewärmten Auflaufform servieren (damit sie warm bleiben), die Zwiebelringe darüber geben. Den Feldsalat und die Apfelstücke in eine große Schüssel geben, anschließend das Dressing darüber geben, mischen und evtl. final würzen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Leberspätzle 300g
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- etwas Majoran

Für den Salat:

- 250g Feldsalat / Vogerlsalat
- 1-2 Apfel, süß-sauer
- 1 TL Zitronensaft

Für das Dressing:

- 8 EL Balsamico Bianco
- 1-2 EL Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- etwas Chilipulver