

Endivien-Möhren-Salat



1 Endiviensalat	waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
ca. 300 g Möhren	grob raspeln.
100 g Walnusskerne	in einer Pfanne hellbraun rösten und grob hacken.
1-2 Äpfel	vierteln, entkernen und fein würfeln.
4 EL Apfelessig,	
2 EL Honig,	
8 EL Rapsöl,	
Kräutersalz	und
Pfeffer	verrühren und die Apfelstücke unterheben.
	Vinaigrette mit Salat und Möhren mischen.
1 EL Petersilie, gehackt	Mit den Walnusskernen und bestreuen.