

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Zuckerhutsalat mit Apfel



(c) Goldlocki/Wikipedia

**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)

## Zubereitung

- Zuckerhut längs halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, in lauwarmen Wasser waschen und gut abtropfen
- Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden
- Baumnüsse grob zerhacken
- Etwas Zucker in einer Bratpfanne karamellisieren und die Baumnüsse begeben
- Die karamellisierten Baumnüsse auf einem Backpapier auskühlen lassen
- 1 EL Zucker, Weissweinessig und Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette verrühren
- Zuckerhutsalat mit der Vinaigrette mischen und kurz marinieren
- Apfel begeben und gut mischen
- Auf den Teller anrichten und mit den karamellisieren Baumnüsse bestreuen

## Zutaten

1	Zuckerhut
1	Apfel
25 g	Baumnüsse
1 EL	Zucker
3 EL	Weissweinessig
3 EL	Sonnenblumenöl
	Zucker