

Petersilienwurzel-Salat mit Maronen und Rosinen

Für 2 Portionen

300 g Petersilienwurzeln	2 Schalotten	50 g Maronen (vorgegart)
2 EL Rapsöl	1 TL brauner Zucker	30 g Rosinen
1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, Chili	3 EL Weißweinessig
2 EL Walnussöl		

Petersilienwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Maronen grob hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Petersilienwurzeln, Schalotten und Maronen darin anbraten. Mit braunem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen. Rosinen und Schnittlauch zufügen. Weißweinessig und Walnussöl zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und gut mischen.

Steffen Henssler am 04. Oktober 2012