Feldsalat mit karamellisierten Apfelscheiben

Zutaten

200 g	Feldsalat
30 g	Walnüsse
70 g	Schinken, roher, in dünnen Scheiben
1	Apfel, roter
1 EL	Zucker
2 EL	Himbeeren, TK
1	Schalotte(n)
1 EL	Honig
2 EL	Essig (Himbeeressig)
	Salz und Pfeffer
3 EL	Öl (Walnussöl)

Zubereitung

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Schinken in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Den Apfel waschen, mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Im Bratfett auf beiden Seiten anbraten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen.
Himbeeren auftauen. Die Schalotte fein hacken.
Für das Dressing Honig, Himbeeressig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Das Walnussöl in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unterschlagen. Himbeeren und Schalotten unterziehen.
Den Feldsalat in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette mischen. Auf Tellern anrichten und mit den Apfelscheiben, den Walnüssen und dem Schinken anrichten.