

Apfel-Champignon-Salat mit Quittenvinaigrette

2 EL	Orangensaft	
1 KL	weisser Balsamico	
1 EL	grober Senf	
3 EL	Quittengelee	
2 EL	Baumnussöl	
2 EL	Kürbiskernöl	
	Salz, Pfeffer	
	Muskat gerieben	zu einer sämigen Sauce verrühren
300 g	Champignons	waschen, unten den Stiel frisch anschneiden, in Scheiben schneiden
1 EL	Olivenöl	in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, Champignons darin dämpfen bis sie hellbraun sind in eine Schüssel geben
2	kleinere rotschalige Äpfel	waschen, vierteln, Bütschgi entfernen, in Streifen schneiden, zu den Champignons in die Schüssel geben, mit der aufgerührten Vinaigrette mischen
4 EL	Kürbiskerne	grob hacken, ohne fett rösten, beiseite stellen
1	Kressebox oder Sprossen	
30 g	Sbrinz	in Späne hobeln
		Salat schön anrichten, mit gehackten Kürbiskernen, Kresse/Sprossen und Sbrinz garnieren