Walnuss-Petersilien-Salat

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	246 kcal, 1030kJ	Fett:	20,8 g
Eiweiß:	4,8 g		
Kohlenhydrate:	11 g		

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken und rösten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, von den Stielen zupfen und grob hacken. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

2. Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten für den Salat mischen, Cranberries darüber streuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

100 g	kalifornische Walnüsse
3 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	krause Petersilie
1	rote Zwiebel
1 EL	Weißweinessig
	Salz, Pfeffer
2 EL	Olivenöl
30 g	getrocknete Cranberries