

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Da haben wir den Salat! Mal knackig mit Apfelstreifen. Mal fruchtig mit Orangenvinaigrette. Aber immer frisch und und munter kombiniert. Lass dich nach den deftigen Feiertagen von Chicorée, Feldsalat und Rucola gleich 20 Mal verführen.

Lauwarmer Linsensalat mit Schafskäse im Kärntner Speckmantel

Wenn dich der Hunger nach leichter, raffinierter und trotzdem herzhafter Küche plagt, ist diese Kreation genau das Richtige. Zarte Tellerlinsen, Gemüseallerlei und ein würziges Feta-Speck-Päckchen laden dich zum Schlemmen ein. [Zum Rezept](#)



[Lauwarmer Linsensalat](#) © Catrin Neumayer | [CookingCatrin](#)

Feldsalat mit Apfelstreifen und gerösteten Walnüssen

Feiner Feldsalat ist – man möge uns verzeihen – ein kleines bisschen langweilig. Wie gut, dass Mareike ihm säuerliche Apfelstreifen und knackige Walnüsse an die Seite stellt. Dazu ofenwarme Bruschetta. Schon wird aus den grünen Blättern ein köstlich-aufregender Wintersalat. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Feldsalat mit Apfelstreifen und gerösteten Walnüssen © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Rosenkohl-Caesar-Salat

Ja! Der kleine Rosenkohl ist auch roh richtig lecker. Insbesondere, wenn er sich mit Ciabatta-Croûtons, Parmesan und klassischem Caesar-Dressing auf dem Salatteller breitmacht. [Zum Rezept](#)



Rosenkohl-Caesar-Salat © Elle Teuscher | Elle Republic

Himbeer-Ziegenkäse-Salat

Die Erfolgsformel für Genuss aus der Salatschüssel: Zarter Blattsalat plus süße Früchte plus geröstete Mandelblättchen. Und wenn dann noch frittierte Ziegenkäsebällchen dazukommen, wird alles andere schnell zur Nebensache. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Himbeer-Ziegenkäse-Salat © Jasmin Krause |
KüchenDeern

Wintersalat mit Chicorée

Spinat und Chicorée vertragen sich bestens mit der feinen Säure aus Orange und Granatapfel. Glaubst du nicht? Dann solltest du unbedingt Andreas Wintersalat ausprobieren und dich von der Kombi überzeugen lassen. [Zum Rezept](#)



Wintersalat mit Chicorée © Andrea Köhlberger | Cook
and Bake with Andrea

Hawaiianische Poke Bowl

Kaja bietet dir mit ihrer Poke Bowl ein echtes Schüsselerlebnis: Kunterbunt und sehr gesund wird frisches Gemüse mit Reis, Lachs, Avocado, Mango und allerlei Gemüse aufgetischt. Macht satt und versorgt das Immunsystem mit allem, was es braucht. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Hawaiianische Poke Bowl © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Feldsalat mit Orangenvinaigrette und karamellisierten Walnüssen

Feldsalat liebt Orange! Und zwar so innig, dass er nicht nur neben Orangenfilets kuschelt, sondern auch von fruchtiger Orangenvinaigrette begleitet wird. Dazu ein paar süße Walnüsse und auch du schwebst auf Wolke 7. [Zum Rezept](#)



Feldsalat mit Orangenvinaigrette © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Romanesco-Fenchel-Salat

Romanesco ist der grüne Verwandte des blassen Blumenkohls und erinnert entfernt an einen kleinen Tannenbaum. Hier wird er ganz besonders lecker geschmückt mit Fenchel, dunklen Oliven und Balsamico-Dressing. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



[Romaneso-Fenchel-Salat](#) © Irina Lauterbach | Lecker macht Laune

Zucchini-Fenchel-Kohlrabi-Salat

Patrick packt knackige Würfel von Kohlrabi, Fenchel und Zucchini in seine Salatschüssel und verpasst ihnen eine spritzige Vinaigrette mit Zitrone, Orange, Kümmel- und Fenchelsaat. Blitzschnell gemacht, einfach und sooo gut. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Fenchel-Kohlrabi-Salat](#) © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Winter-Taboulé

One-Pot-Köstlichkeit aus dem Libanon: Feiner Bulgur, Spitzkohl und Rinderhack sorgen für einen Sattmacher-Salat, der dich an kalten Tagen von innen wärmt. Für das kleine Extra an Frische gibt es dazu einen Klecks Joghurt. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Winter-Taboulé © Rafik Halabi | Bistro Badia

Spaghettisalat

Pasta e basta! Statt mit Tomatensauce oder Bolognese kommt die Nudel aller Nudeln bei Tamara als schneller Salat auf den Tisch. Mit Lauch, würziger Sojasauce und ein paar Sonnenblumenkernen ist der Pastasalat zum Aufgabeln bereit und sicherlich ratzfatz verputzt. [Zum Rezept](#)



Spaghettisalat © Tamara Staab | Maras Wunderland

Birnen-Carpaccio mit Chicorée

Lass dich heute mal von kugeliger Birne begeistern. Das süße Früchtchen kann mehr als Kuchen oder Dessert – es schmeckt auch ganz fantastisch zu herbem Gorgonzola, gehackten Walnüssen und leicht-bitterem Chicorée. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Birnen-Carpaccio mit Chicorée © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Fruchtiger Wintersalat

Eine Handvoll Grünkohl, ein paar Kumquats und Scheiben von der Ringelrübe als knalliger Hingucker. Franzis Wintersalat hat nicht nur kulinarisch einiges zu bieten, sondern erfreut auch das Auge mit bunt-gemusterten Zutaten. [Zum Rezept](#)



Fruchtiger Wintersalat © Franzi Schädel | Wo geht's zum Gemüseregal?

Winter-Kartoffel-Salat mit Radicchio, Pekannüssen und Gorgonzola

Wenn dir Radicchio bisher zu bitter war, hat er in dieser Variante gute Chancen, dein neuer Lieblingsalat zu werden. Die herzhaften Aromen von Speck und Gorgonzola und ein fruchtig-säuerliches Dressing mildern Bitterstoffe ab und bringen die roten Blättchen ganz groß raus. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Winter-Kartoffel-Salat mit Radicchio, Pekannüssen und Gorgonzola © Maja Nett | Moey's kitchen

Kidneybohnenalat mit Feta und Harissa

Feurig dank Harissapaste, warm-würzig dank Zimt. Feta für das cremige „Mhmm“ und Walnüsse für das wunderbare „Knack“. Sandra macht Kidneybohnenalat zum Erlebnis für Auge, Ohr und Geschmacksknospen.

[Zum Rezept](#)



Kidneybohnenalat mit Feta und Harissa © Sandra Cetin | Hase im Glück

Feldsalat mit Pasta, Fenchel und getrockneten Sauerkirschen

Für diesen wohligen Wintersalat brauchst du eine Portion Penne, knackigen Fenchel und eine Handvoll Sauerkirschen. Na gut, ein paar frische, gute Zutaten kommen auch noch in die Salatschüssel, um im gelungenen Mix ihr sattes Aroma zu entfalten. [Zum](#)

[Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Feldsalat mit Pasta, Fenchel und getrockneten Sauerkirschen © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Taboulé mit Sellerie, Fenchel und Granatapfel

Sonst so sommerliches Taboulé kommt hier mit Knollensellerie, Walnüssen und Granatapfel in die Schüssel. Minze, Petersilie und ein großzügiger Spritze Zitrone verpassen aber auch der Wintervariante pure Frische. [Zum Rezept](#)



Taboulé mit Sellerie, Fenchel und Granatapfel © Jesscia Benczewski | Berliner Küche

Scharfer Auberginensalat

Ela macht dir Aubergine mit feuriger Chili, Knoblauch und Koriander schmackhaft. Die Auberginenscheiben verlieren durch eine Ruhephase mit reichlich Salz ihre Bitterstoffe. Wenn sie mit Dressing dann noch ausgiebig ziehen dürfen, schmecken sie besonders gut. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Scharfer Auberginensalat © Ela | Transglobal Pan Party

Rote-Linsen-Salat mit Feta

Normalerweise findest du die roten, zarten Linsen im indischen Curry oder Dal-Gerichten. Dabei machen sie auch als Salat eine ausgesprochen gute Figur. Einfach mit Paprika, Feta und frischem Dill mixen und mit Essig, Kreuzkümmel und Salz und Pfeffer abschmecken. [Zum Rezept](#)



Rote-Linsen-Salat © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

Lauwarmer Rosenkohl-Salat mit Chorizo und Mandeln

Zum Schluss noch ein besonderes Schätzchen, für das Maja jedes Rosenkohlröschen einzeln entblättert hat, um sie mit krosser Chorizo und gerösteten Mandeln zu arrangieren. Hübsch anzusehen und unfassbar lecker. [Zum Rezept](#)

Von Chicorée bis Feldsalat - 20 Winterrezepte für deine Salatschüssel



Lauwarmer Rosenkohlsalat © Maja Nett | Moey's kitchen