



© Erika Schwab-Röck

Dauer: Schnell

Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

Zutaten

Kopfsalat oder Eisbergsalat

PAAR

BLÄTTER

Herbstsalat (Radicchio, Zuckerhut, Endiviensalat oder Ruccola)

weißer Balsamicoessig

Öl

Salz

reife Birnen

wahlweise Zwiebel

Blauschimmelkäse

Zubereitung

1. Die Birnen entkernen und in Spalten schneiden.
2. Im Rohr bei 150 °C 5–10 Minuten garen.
3. Danach mit Blauschimmelkäse belegen und nochmals kurz überbacken.
4. Den Salat mit einer leichten Vinaigrette aus Balsamico-Essig, Öl und Salz anmachen.
5. Wahlweise etwas fein gewürfelte Zwiebel zugeben.
6. Die Birnen auf dem Salat anrichten und am besten noch lauwarm servieren.

Tipp:

Den Salat mit karamellisierten Walnüssen verfeinern.

Dafür Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die grob zerbrochenen Walnusshälften kurz darin karamellisieren lassen.