



© 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.