

# Salat mit Birnen und Blauschimmelkäse

Dauer: Schnell    Kategorie: Vegetarisch Vorspeisen und Salate    Saison: Herbst



## Zutaten

.....  
Kopfsalat oder Eisbergsalat  
.....

PAAR

BLÄTTER

Herbstsalat (Radicchio, Zuckerhut, Endiviensalat oder Ruccola)  
.....

weiser Balsamicoessig, Öl und Salz  
.....

Zwiebel, wahlweise  
.....

Reife Birnen  
.....

Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)  
.....

## 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.