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.

SEMINAR BÄUERINNEN