

REZEPT



Birnensalat mit Walnüssen und Camembert

Saisonsalat

2 Birnen

1 Esslöffel Zitronensaft

8 Esslöffel Birnensaft

60 g Walnusskerne

2 Esslöffel weisser Aceto Balsamico

1 Teelöffel Senf

4 Esslöffel Walnussöl

200 g Camembert

2 Prisen Zucker

Salat, putzen, waschen. Camembert in Scheiben schneiden. Birnen waschen, schälen, in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 3 Esslöffel Birnensaft heiss werden lassen. Birnen begeben, kurz mitdämpfen, herausnehmen. Denn Rest Birnensaft begeben. Die Walnüsse begeben, karamellisieren

Dressing: Aceto Balsamico, Senf, Zucker gut verrühren, Walnussöl begeben, gut verrühren, würzen.

Die Birnen und den Salat gut mit der Sauce mischen. Mit Camembertscheiben und Walnüssen dekorieren.

