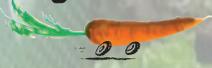


Salat mit karamellisierter Birne & gebratenem Hokkaido



Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 4 Personen):

Eichblatt Salat (es geht auch mit jeder anderen Salatsorte), 1 Hokkaido Kürbis, 1 Birne, 300 g Blauschimmelkäse/Roquefort Coulet, 1 TL Zucker, 1 TL Muskat, 1 D Walnüsse, 3 EL Essig, 7 EL Kürbiskernöl, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Salat gründlich putzen und waschen.
2. Kürbis waschen und mit Schale in Stücke schneiden, die in einer Pfanne mit Butter gegart werden. Dabei mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen.
3. Die Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Rauten schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, um die Birnen darin zu schwenken, bis sie vom Zucker ummantelt sind.
4. Die grob gehackten Walnüsse in einer ungefetteten Pfanne rösten.
5. Für das Dressing die Gewürze mit dem Essig und Öl in einer Schüssel verquirlen.

Den Salat auf einen Teller geben und mit Dressing marinieren. Käse zerkleinern und gemeinsam mit Kürbis, Nüssen und Käse darauf verteilen.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de/index.php/service-rezepte.

GUTEN APPETIT

Dazu passt auch unsere Weinempfehlung „Mikado“ - lieblicher, sehr eleganter Weißwein, besonders geeignet zu asiatischen Gerichten (Art.Nr.3017).



www.LAISEACKER.de