

Eichblattsalat mit Birne und Blauschimmelkäse

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eichblattsalat	
Birnen	2 Stk.
Zitronensaft	2 Esslöffel
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig schwarz	1 Esslöffel
Olivenöl	3 Esslöffel
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Blauschimmelkäse / Edelpilzkäse	100 g
Gehackte Walnüsse	4 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Orangensaft / Orange Juice	3 Esslöffel

Zubereitung:

1. Eichblattsalat waschen, putzen, in Mund gerechte Stücke zupfen
2. Birnen waschen, gut abreiben, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel längs in schmale Spalten schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln.
3. Balsamicoessig, Olivenöl, Orangensaft gut verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen
4. Blauschimmelkäse in Würfel schneiden. Walnuskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten
5. Salat und Birnenspalten auf Tellern anrichten, mit Dressing beträufeln. Blauschimmelkäse darauf verteilen und mit Walnüssen bestreut servieren

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-907-Eichblattsalat-mit-Birne-und-Blauschimmelkaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at