



Warmer Herbstsalat mit Birne

mit Blauschimmelkäse und Pekannüssen



20-30min



2 Personen

Eine Komposition, die einem Stilleben Paul Cézannes entsprungen sein könnte: saftige Birnenspalten, erdige Rote Bete, Radicchio, Süßkartoffel und Feldsalat in vollständiger Harmonie mit cremigem Blauschimmelkäse und feinen Pekannusskernen. Ein Fest der Farben und Aromen!

Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Radicchio
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf¹⁰

- 1 Päckchen Pekannusskerne¹⁵
- 1 Birne
- 1 Packung Blauschimmelkäse⁷
- 1 Päckchen Himbeeressig¹²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter⁷
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 652.0kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 17.9g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete**, die **Süßkartoffel** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1-2EL Olivenöl und 1 guten Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



4. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne 1EL Butter und 1EL Zucker bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, bis der Zucker schmilzt. Die **Nüsse** dazugeben und auf der niedrigsten Stufe 3-5Min. karamellisieren lassen, dabei gut umrühren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem leicht gefetteten Backblech oder Backpapier abkühlen lassen, dann grob hacken. Die Pfanne aufbewahren.



2. Salat vorbereiten

Den **Feldsalat** verlesen. Den **Radicchio** halbieren und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



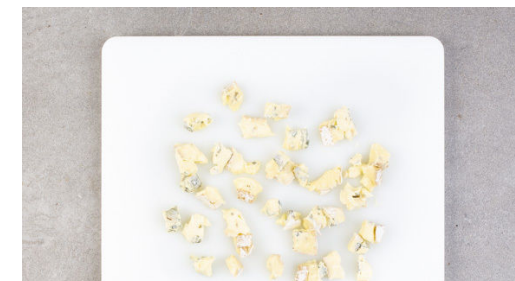
5. Birnen braten

Die **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze rundum 2-3Min. anbraten, dabei nach Bedarf noch etwas Butter dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und bis zum Servieren beiseitestellen.



3. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** mit 2-3EL Olivenöl, **1-2EL Himbeeressig**, **1-2TL Senf**, 2TL Honig oder 1TL Zucker, 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Ggf. mit mehr Essig und Honig oder Zucker abschmecken. **Tipp:** Vorsicht mit der Süße, die karamellisierten **Nüsse** und die **Birnen** sind auch süß.



6. Käse schneiden

Den **Käse** in kleine Würfel schneiden. Den **Feldsalat** und den **Radicchio** mit **1-2EL Dressing** vermengen, auf Teller verteilen und mit dem **Ofengemüse** belegen. Die **Birnen**spalten, die **Käsewürfel** und die **Nüsse** darauf anrichten und den **Salat** mit der **Zitronenschale** garnieren. Mit dem **restlichen Dressing** servieren.