



## 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 Senf 10
- 1 Päckchen Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Birne
- 1 Packung Blauschimmelkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Himbeeressig <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter <sup>7</sup>
- 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.



### 2. Salat vorbereiten

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



### 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.



### 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.



### 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.



### 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 **Birnenspalten**, die **Käsewürfel** und die **Nüsse** darauf anrichten und den **Salat** mit dem **Zitronenschale** garnieren. Mit dem **restlichen Dressing** servieren.