Unser Rezept

DER WOCHE

HIRSCHHORN-BIRNENSALAT

FRUCHTIGER BEILAGENSALAT

ZUTATEN

1 Bund Hirschhornwegerich
1 kleiner Kopfsalat
2 vollreife Birnen
50 g Parmesan, gehobelt
(Alternative zu Parmesan 2 TL Hefeflocken)
10 Walnusshälften

3 EL Olivenöl
3 EL Crema di balsamico bianco
Salz, Pfeffer,
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Zuerst das Olivenöl, den Balsamico, Salz, Pfeffer und Zitronensaft für die Salatsauce mischen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Dann die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden und mit der Salatsauce marinieren, damit sie nicht anlaufen.

Den Hirchhornwegerich und den kleiner Kopfsalat in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Birnenscheiben und Käse mischen. Darauf die Nusshälften dekorieren.

Passt gut zu frisch gebackenen Ofenkartoffeln oder einem Nudelgemüseauflauf.

Fertig.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de