

Radicchiosalat mit Birnen, Roquefort und Honig



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Salatteller:

Die Radicchioblätter auf den Salattellern verteilen (auslegen)

Beschichtete Bratpfanne, Walnussöl, Birnenstücke:

Die Birnen im Walnussöl leicht anbraten und danach der Pfanne entnehmen und auf den Salatblättern gefällig verteilen

Bienenhonig, Balsamico:

Den Bienenhonig zusammen mit dem Balsamico in die Bratpfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen und die auf den Tellern angerichteten Salatblätter damit beträufeln

Walnüsse, Roquefort:

Die zerbröselten Walnüsse sowie den zerbröselten Roquefortkäse über die Salatblätter streuen

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

150 gr Radicchio

Salat rüsten und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen

2 Birnen

geschält, geachtelt (Kerngehäuse entfernt)

100 gr Roquefort, zerbrösel

12 Baumnüsse (Walnüsse) zerbrösel

2 EL Walnussöl

1 EL Bienenhonig, flüssig

4 EL Balsamico

Salz und Pfeffer

Bemerkungen