

Herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis, karamellisierter Birne, Blauschimmelkäse und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stück Salat (Eichblatt, Frisee, Lollo od. Feldsalat)

1 Stück Birne reif

150 g Hokaidokürbis

1 EL Butter

Muskat

10 Stück Walnüsse

300 g Blauschimmelkäse

3 EL Essig

7 EL Öl (Traubenkernöl)

1 EL Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Salat waschen und putzen.

Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und schräg in Rauten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birnenstücke kurz darin schwenken.

Kürbis mit Schale in Stücke oder Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten bzw. garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl etwas rösten.

Essig und Gewürze in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Beide Ölsorten langsam unter schlagen.

Anrichten:

Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren.

Käse zerkleinern und zusammen mit Birne, Kürbis und Nüssen darauf verteilen.

Guten Appetit!

