



BIRNEN-RUCOLA-SALAT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND WALNÜSSEN



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Salat:

- 80 g Walnusskerne
- 1 TL Deli Reform Rapskernöl „nussig“
- 5 Scheiben Frühstücksspeck
- 125 g Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 2 reife Birnen
- 100 g Blauschimmelkäse

Für die Vinaigrette:

- 3 EL dunkler Balsamico-Essig
- 1 EL flüssiger Honig
- 6 TL Deli Reform Rapskernöl „nussig“
- Saft von einer 1/4 Zitrone
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Eine beschichtete Pfanne mit 1 TL Deli Reform Rapskernöl „nussig“ auspinseln. Speckscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und unter Wenden 4-5 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rucola putzen, waschen, trocken schütteln und evtl. kleiner schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Birnen waschen, trocken tupfen und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel in dünne Spalten schneiden. Käse zerbröseln. Speck in grobe Stücke brechen. Rucola, Zwiebelringe, Birnenspalten und geröstete Nüsse in einer Schüssel mischen. Salat auf Tellern anrichten. Speck und Käse darauf verteilen.

Für die Vinaigrette Essig und Honig in einer Schüssel verrühren. 6 EL Deli Reform Rapskernöl „nussig“ in dünnem Strahl darunterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.