

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Blattsalat mit Ziegenkäse, Birne & Akazien-Honig-Vinaigrette – frisch, nussig & ausgewogen

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Portionen: 2 Personen

Zutaten (für 2 Personen):

2 Handvoll gemischter Blattsalat

1 Stück(e) kleine reife Birne

60 g Ziegenkäserolle, in Scheiben

2 Esslöffel Walnüsse oder Pekannüsse

Für das Dressing:

2 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Dijon-Senf

1 Teelöffel Akazien-Honig

1 Esslöffel Weißweinessig

Zubereitung:

1.

- Birne in Spalten schneiden, Käse vorbereiten.
- Dressing anrühren: Öl, Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer.
- Salat auf Tellern anrichten, mit Käse, Birne & Nüssen garnieren.
- Mit der [Akazien-Honig](#)-Vinaigrette beträufeln – fertig!