Nah&Frisch



Catrin Neumayer User

Wintersalat

Vorspeise Rezept-Gewinnspiel Salate

Zubereitung

Den Vogerlsalat waschen & auf Tellern eine Faustgroße Portion anrichten. Die Pinienkerne anrösten. In einer Pfanne Zucker karamellisieren die Walnüsse darin wälzen. Anschließend auskühlen lassen.

Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Auf dem Salat mit den Walnüssen, Pinienkernen und Prosciutto verteilen.

Für das Dressing: 50 ML Olivenöl mit 20 ML Balsamico, 2 TL Senf mit Salz & Pfeffer & nach Wunsch mit Kräutern in ein Glas mit Deckel füllen. Ordentlich durchschütteln bis eine sämige Flüssigkeit entsteht.

Zum Schluss den Salat marinieren & mit frischem Weißbrot servieren.

Zutaten

- 500 g Vogerlsalat
- 3 Birnenen
- Pinienkerne
- Prosciutto
- Walnüsse
- Zucker
- Für das Dressing:
- Honig
- Estragonsenf
- Olivenöl
- weißer Balsamico