

Rezept

Bataviasalat mit Birnen

Ein Rezept von Bataviasalat mit Birnen, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe |
| 3 EL Rotweinessig | 4 EL Cassis-Sirup |
| 1/2 TL getrockneter Rosmarin (gemahlen oder gerebelt) | 5 EL Walnussöl |
| Pfeffer | Salz |
| 1 rote Paprikaschote | 1/2 kleiner Bataviasalat |
| 2 EL Sonnenblumenkerne | 4 kleine Birnen |
| | 100 g Blauschimmelkäse (z. B. Roquefort) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Für die Vinaigrette Schalotte und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Essig, Cassis-Sirup und Rosmarin verrühren, nach und nach das Öl unterschlagen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Bataviasalat zerpflücken, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Birnen schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Bataviasalat, Paprika und Birnen auf vier Tellern anrichten. Das Dressing darüberträufeln. Den Käse zerbröckeln, darauf verteilen und den Salat mit den Sonnenblumenkernen bestreut servieren.