

Rezept

# Herbstsalat

Ein Rezept von Herbstsalat, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>2 Scheiben</b> Roggenmischbrot	<b>12</b> Zwetschgen
<b>120 g</b> Gorgonzola	<b>7 EL</b> Rapsöl
<b>2 EL</b> Marsala (ersatzweise Traubensaft)	<b>1 EL</b> Honig
<b>3 EL</b> Sherryessig	<b>1 TL</b> körniger Senf
Salz	Pfeffer
<b>30 g</b> Butter	<b>250 g</b> gemischte kräftige Blattsalate (z. B. Endiviensalat, Rucola, Radicchio, Mizuna)
<b>1</b> Knoblauchzehe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Brot entrinden und würfeln. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Gorgonzola in 24 Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Zwetschgen darin rundum bei mittlerer Hitze je 1-2 Min. anbraten. Mit Marsala ablöschen. Zwetschgen herausnehmen, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bratensatz mit Honig und Essig ablöschen, abgießen, Senf unterrühren, das restliche Öl unterschlagen. Salzen und pfeffern.
3. Pfanne säubern, Butter darin erhitzen, Brot bei schwacher Hitze in ca. 8 Min. goldbraun braten. Zwetschgen mit Gorgonzola belegen, im heißen Ofen (Mitte) 6-7 Min. überbacken. Salat waschen, trocken schleudern, mundgerecht zerpfeifen. Knoblauch schälen, zu den Croûtons pressen, diese auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat und Dressing mischen, mit Zwetschgen und Croûtons anrichten.