Birnen-Walnuss-Salat

Zubereitung

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zerkleinern, Walnüsse hacken. Birnen waschen vierteln entkernen und würfelig schneiden mit Zitronensaft beträufeln. Salat mit würfelig geschnittenem Schinken bzw. Käse, den Birnen und den gehackten Walnüssen vermischen. Für das Dressing Öl und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit dem Salat vermischen.

VEGETARISCHE VARIANTE: Statt dem Schinken kann würziger Käse verwendet werden. Dieser harmoniert wunderbar mit den Birnen und Walnüssen.

TIPP: Die Birnen kurz mit Öl anrösten, das ergibt eine feine Karamellnote.

13-Smile | iStock

Zutaten für 4 Personen

Blattsalat (nach Belieben)
100 g Schinken (oder würziger Käse)
2 Birnen
Walnüsse (Menge nach Belieben)
1 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
2 EL Essig
Salz, Pfeffer