# Herbstlicher Salat

## Zubereitung

Die Birnen schälen, vierteln und von den Kernen befreien. Dann die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die Birne mit Zitronensaft beträufeln. Der Birnensaft in einem Topf erhitzen und die Birnen je 1 Minute von jeder Seite darin andünsten. Danach heraus nehmen und den Saft sirupartig einkochen. Die Nüsse hinein geben und darin wenden.

Den Salat waschen und zerteilen. Dann den Essig mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Öl vermischen. Die Birnen auf einen Teller mit dem Salat und den Nüssen anrichten und mit dem Camembert und dem Dressing garnieren.

Elena Hramowa | iStock

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Häuptelsalat
- 2 Birnen
- 60 g Walnüsse
- 250 g Camembert
- 1/2 Zitrone
- 2 EL Birnensaft
- 2 EL Essig
- 3 EL Walnussöl