



## Vorspeise

# Nüsslisalat mit Birnen und Walnüssen

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

150 gr Nüsslisalat (oder Rucola), waschen, zupfen und trockenschleudern  
2 Stück Birnen (feste, keine weichen) geschält und gevierteilt,  
Kerngehäuse entfernt und in mundgerechte Stücke geschnitten  
100 gr Walnüsse, grob hacken (vierteln)  
6-8 EL Balsamico  
1 TL Honig (maximal 1 EL Honig verwenden. Wird sonst zu süss!)  
ca. 1 EL Butter für das Braten der Birnen und Walnüsse

**Zubereitung:**

Nüsslisalat	Auf vier Salattellern anrichten
Kasserolle, Butter, Birnenstücke, Walnüsse	Die Butter erhitzen und die Birnenstücke sowie die grob gehackten Walnüsse braten. Die Birnenstücke sowie die Walnüsse über die Salatportionen verteilen.
Balsamico-Essig	In der soeben gebrauchten Kasserolle den Balsamico-Essig beigeben, erhitzen und zum schäumen bringen. Soviel Honig beifügen (max. 1 EL) bis die Sauce eine cremige Konsistenz aufweist.
Honig	Die heisse Sauce mit einem Löffel über die Salate träufeln und sofort (warm) servieren.

**Variante:**

- Den Salat unmittelbar vor dem Servieren mit geriebenem Parmesankäse bestreuen
- Sind keine Walnüsse vorhanden, so können Kürbiskerne, oder Mandelsplitter verwendet werden
- Passend zum Salat wären ein paar Tranchen einer gut gewürzten und gebratenen Entenbrust
- Auch gebratener Ziegen- oder Schafskäse passt dazu