



Birnen-Chicorée-Salat mit Käse

Zutaten

Für 4 Personen

3 EL Zucker	1 TL Honig
50 g Walnusskerne	3 EL Olivenöl
2 Kolben Chicorée	Salz, Pfeffer
4 Birnen	6 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft	175 g Blauschimmelkäse
3 EL Sherry-Essig	

Zubereitung

1. Zucker in Pfanne geben und karamellisieren. Walnüsse zugeben und in Zucker wenden. Nüsse zur Seite stellen und erkalten lassen.
2. Chicorée waschen und den Strunk großzügig entfernen. Birnen waschen, Stiele entfernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten mit Zitronensaft beträufeln und Walnusskerne grob hacken.
3. Für die Vinaigrette Honig und Essig in eine Schüssel geben und verrühren. Öl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Chicorée und Birnenspalten auf 4 Tellern anrichten. Mit Vinaigrette beträufeln. Blauschimmelkäse und Walnüsse darüber streuen.