



Herbstlicher Salat mit Trauben, Birne, Roquefort und Speck

als Vorspeise oder als Beilage zu Kurzgebratenem geeignet

Eisbergsalat putzen, kurz abspülen, abtropfen lassen und in vier bis acht Spalten schneiden.

Speckwürfel bei kleiner Hitze langsam ausbraten, aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. Speckfett mit Balsamico ablöschen, Öl und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot würfeln, in der erhitzten Butter knusprig braten.

Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und Kerne entfernen. Birne abspülen, trocknen, evtl. schälen, in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen, mit Zitronensaft beträufeln.

Roquefort grob zerbröckeln.

Jeweils ein bis zwei Spalten Eisbergsalat auf einen Portionsteller geben, Weintrauben und Birnenspalten daneben arrangieren, Marinade darüber träufeln, mit Roquefort, Speck- und Toastwürfeln sowie Walnusskernen überstreuen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 7 Portionen:

1 ¾ kleiner	Eisbergsalat
175 g	Speck, gewürfelt, durchwachsen
3 ½ Scheibe/n	Toastbrot
1 ¾ EL	Butter
3 ½ EL	Balsamico Bianco
3 ½ EL	Öl, neutral
1 ¾ EL	Öl, (Walnussöl)
1 ¾ TL	Senf, mittelscharf
	Salz und Pfeffer
350 g	Weintrauben, weiß oder blau
1 ¾	Birne(n)
etwas	Zitronensaft
263 g	Käse, (Roquefort)
131 g	Walnüsse

Rezept von: **ars_vivendi**