

Feldsalat mit Birnen und Nüssen

ZUTATEN

- 150 g Feldsalat
- 2 Birnen
- 100 g Walnüsse
- 4 EL Balsamico
Honig
Butter zum Braten

ZUBEREITUNG

- Feldsalat waschen, zupfen und trocken schleudern. Anschließend auf 4 Teller verteilen.
- Birnen schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Birnen mit den Walnüssen darin anbraten. Auf die Teller mit dem Feldsalat verteilen.
- In der Pfanne den Balsamico zum Schäumen bringen so viel Honig dazu geben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Die Soße auf die Teller verteilen und den Salat warm servieren.



DR. MARKUS NICKL

Geschäftsführer

ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4

