

Rucola mit gebratenen Birnen und Preiselbeer-Dressing

Für zwei Personen

100 g Rucola 2 Birnen 3 EL Preiselbeeren
1 EL Honig 1 EL Butter 6 EL dunkler Balsamico
Pfeffer, Salz

Den Rucola waschen und die langen Stängel entfernen. Die Birnen waschen, schälen, achteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Birnenstücke darin anbraten. In dieselbe Pfanne nun den Honig und die Preiselbeeren geben. Die Hitze reduzieren und den Balsamico dazugeben. Das Dressing nun sämig rühren. Den Rucola mit den gebratenen Birnen auf Tellern anrichten, mit dem warmen Preiselbeerdressing beträufeln und servieren.

Svenja Kress am 20. Dezember 2013