

Feldsalat mit Birne, Nieheimer Käse und Pumpernickel

200 g Feldsalat	2 (feste) Birnen	200 g Sauermilchkäse
4 Scheiben Pumpernickel	2 EL fester Blütenhonig	1 EL Dijon-Senf
1-2 EL Birnen-Balsamico	1-2 EL Gemüsefond	1-2 TL Walnussöl
5 EL mildes Sonnenblumenöl	1 EL Butter	2 TL Rohrzucker
Salz, Pfeffer		

Feldsalat putzen, waschen und schleudern.

Birnen vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden, in einer Pfanne die Butter schmelzen, den Rohrzucker dazugeben und die Birnenscheiben darin karamellisieren.

Nieheimer Käse würfeln.

Honig, Dijon-Senf, Balsamico, Gemüsefond miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Öle dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem homogenen Dressing verrühren.

Feldsalat mit Birnenscheiben und Nieheimer Käse auf Tellern anrichten, Pumpernickel darüber bröseln und das Dressing darüber geben.

Björn Freitag am 29. Januar 2022