

Spinat-Salat mit Speck-Datteln, Birnen, Blauschimmelkäse

Für vier Portionen:

2 Birnen	1 EL Zucker	2 EL Weißwein
2 EL Weißweinessig	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer
3 EL Walnusskerne	12 Scheiben Frühstücksspeck	24 Datteln, getrocknet
1 EL Rapsöl	150 g Spinatsalat	150 g Blauschimmelkäse
1 Baguette		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften in Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne anschwitzen. Den Weißwein, Weißweinessig und das Rapsöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Birnen ein bis zwei Minuten schmoren lassen. Beiseite stellen.

Die Walnusskerne auf einem Backblech verteilen und im Backofen drei bis fünf Minuten rösten. Die Speckscheiben halbieren und jede Datteln mit einer halben Speckscheibe umwickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Datteln darin von allen Seiten kross und goldbraun anbraten. Den Spinatsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Den Spinatsalat auf einer großen Platte verteilen, die Birnenspalten darauf verteilen und mit dem Sud beträufeln. Die Speckdatteln und die Walnusskerne darüber streuen.

Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden und auf dem Salat anrichten. Dazu Baguette servieren.

Horst Lichter am 18. März 2017