

Birnen im Speck-Mantel mit Walnuss-Dressing

Für 2 Portionen

2 festk. Birnen	8 Scheiben Bacon	2 EL Rapsöl
2 rote Zwiebeln	100 g Rucola	Salz, Pfeffer
30 g Walnusskerne	1 TL Zucker	3 EL Balsamicoessig
3 EL Walnussöl		

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Die Birnen in dünne Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Bacon halbieren und je eine halbe Scheibe um jede Birnenspalte wickeln. In einer Pfanne im heißen Rapsöl von beiden Seiten knusprig braten. Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer würzen. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker einige Minuten anrösten. In eine Schüssel geben und mit dem Balsamico und Walnussöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Birnenspalten mit dem Rucola auf Tellern verteilen und mit dem Walnussdressing großzügig beträufeln.

Steffen Henssler am 05. Oktober 2012