Herbstsalat mit Birnen und Walnüssen

Zutaten:

4 EL Walnusskerne, 150 g Vogerlsalat, 50g gekochte rote Rüben, 1 rote Zwiebel, 3 EL Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, 1 TL Honig, 4 EL gutes Olivenöl, 2 reife Birnen, 100 g Blauschimmelkäse

Zubereitung:

Nüsse grob hacken, anrösten und auskühlen lassen.

Vogerlsalat waschen, Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden. Für die Vinai-grette Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren und das Öl beimengen. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Rucola, rote Rüben, Zwiebel, Birnen, Nüsse und Vinaigrette mischen und auf den Tellern anrichten, abschließend den Blauschimmelkäse darüber streuen.

Gutes Gelingen ☺