

Herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis, karamellisierter Birne, Blauschimmelkäse und Walnüssen

(5 Portionen)



Zutaten:

- 5 Port. Feldsalat
- 1 Birne
- 1 TL Zucker
- 150g Kürbis, Hokkaido
- 1 EL Butter
- Muskat
- 10 Walnüsse
- 300g Blauschimmelkäse (Roquefort, Stilton oder Gorgonzola)
- 3 EL Essig, (Weißweinessig)
- 7 EL Öl, (Traubenkernöl)
- 1 EL Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

Salat waschen und putzen. Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und schräg in Rauten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birne kurz darin schwenken. Kürbis mit Schale in Stücke oder Spalten schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten bzw. garen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl etwas rösten. Essig und Gewürze in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Beide Ölsorten langsam zufügen, dabei weiter rühren.

Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren. Käse zerkleinern und zusammen mit Birne, Kürbis und Nüssen darauf verteilen.