

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer

Salat mit Birnen, Walnüssen und Roquefort

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| | Für die Vinaigrette: |
| 1 Körbchen Rucola | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 Bund Brunnenkresse | 6 EL Olivenöl |
| 100 g geschälte Walnüsse | Himbeeressig |
| 200 g Roquefort | 1 EL Honig |
| 2 reife Birnen | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

Die Rucola Blätter und die Brunnenkresse verlesen, waschen, trockenschleudern, grob zerteilen und in eine Salatschüssel geben.

Die grob gehackten Walnüsse darüber streuen. Den Roquefort grob zerbröckeln und die Hälfte über den Salat streuen.

Für die Vinaigrette den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und mit Olivenöl und Himbeeressig glatt rühren. Mit Honig sowie etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzig abschmecken.

Die Vinaigrette über den Salat geben und die Mischung mehrmals wenden.

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden, zu dem Salat geben und alles nochmals gründlich durchmischen.

Den Salat dekorativ auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Roquefort bestreuen und servieren.