



Wintersalat mit Birnen



# Wintersalat mit Birnen

## Für vier Personen

- 2 Stauden Chicorée
- 100 g gemischter Wintersalat (z. B. Portulak oder Feldsalat)
- 1 Granatapfel
- 120 g Blauschimmelkäse
- 50 g Walnusskerne
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Walnussöl
- 2–3 EL Traubenkernöl
- 2 reife Birnen

## Tipp

### Volksmund No. 2

### Riesling

Das intensive Aroma von Apfel und Birne und der fruchtige Geschmack treffen auf eine zarte Würze.

0,75l, 12% Vol., ab 4,99 €\*,  
pfandfrei, Literpreis: ab 6,65 €

**1** Den Chicorée waschen, putzen und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Den Salat verlesen, von groben Stielen befreien, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

**2** Granatapfel auf der Arbeitsfläche hin und her rollen, halbieren und die Kerne auslösen. Blauschimmelkäse in Würfel schneiden und Walnüsse längs vierteln. In einer Schüssel Essig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Beide Öle kräftig unterschlagen und die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Birnen waschen, trocken reiben und halbieren. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften quer in dünne Scheiben schneiden. Chicorée, Salatblätter, Granatapfelkerne, Blauschimmelkäse, Walnüsse und Birnen in eine Schüssel geben und mit der Vinaigrette beträufeln. Alles vorsichtig vermengen, den Salat in tiefen Tellern anrichten und mit Pfeffer übermahlen servieren.