Rucola-Salat mit gegrillten Birnen

Der wunderbare Rucola-Salat mit gegrillten Birnen ist nicht nur optisch eine Sensation. Das tolle Rezept gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

60 ml	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
1 Stk.	Birne
150 g	Rucola
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
100 g	Blauschimmelkäse

Zubereitung

1. Für den feinen Rucola-Salat mit gegrillten Birnen zunächst den Grill vorheizen (alternativ eine Pfanne mit Grilleinsatz auf dem Herd). Die Birne waschen und trockentupfen, in sehr schmale Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten kurz grillen.

2. Die Knoblauchzehe schälen und in eine Schale pressen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft zum Knoblauch geben. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken, ebenfalls zufügen. Das Olivenöl zugießen und alles gut verrühren. Die Marinade mit Meersalz abschmecken.

3. Den Rucola putzen, harte Stiele abschneiden, waschen und trockenschleudern. Auf einem Servierteller anrichten. Mit der Marinade beträufeln. Zum Schluss die Birnenscheiben auf dem Salat anrichten, den Blauschimmelkäse klein würfeln und aufstreuen.

Tipp

Der Rucola-Salat mit gegrillten Birnen ist eine ausgezeichnete Beilage zu gegrilltem Fisch. Man kann den Salat aber auch als leichtes Hauptgericht mit geröstetem Brot servieren.