Birnen-Gorgonzola-Salat

Der Birnen-Gorgonzola-Salat ist eine sehr beliebte Vorspeise. In diesem Rezept wird der Salat mit gerösteten Walnüssen verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

250 g	Walnüsse
1.5 kg	Rucola
2 Stk.	Birnen
150 g	Gorgonzola

Für die Vinaigrette

50 ml	Balsamicoessig
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Senf
200 ml	Olivenöl
2 TL	Schalotten (fein gehackt)
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Birnen-Gorgonzola-Salat die Walnusshälften grob hacken und den Gorgonzola in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben oder Spalten schneiden.

2. Aus Balsamico-Essig, Salz, Senf und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Schalotten schälen und fein hacken. Unter die Vinaigrette rühren und mit Pfeffer würzen. Rucola waschen, trocken schleudern und mit dem Großteil der Vinaigrette vermengen.

3. Den Rucola auf Tellern anrichten und die Birnen- und Gorgonzola-Scheiben darauf legen. Die

Walnüsse darüber streuen. Den Rest der Vinaigrette über den Salat träufeln und servieren.

Tipp

Im Birnen-Gorgonzola-Salat kann der Gorgonzola auch durch Roquefort ersetzt werden.