

Chicorée-Birnen-Salat



200 ml Weißwein
10 g Süße
3 EL Weißwein - Essig
je 1 TL Wacholder,
Piment, Senf - und
Koriandersaat
(Wintergewürzmischung)
2 Birnen
3 g frischer Schnittlauch
20 g Walnusskerne
75 g Mozzarella
1 TL Senf
1 1/2 EL Honig
Salz / Pfeffer
1 El Rapsöl
4 Chicorée

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH TU GENUSS REIN! WINTER

Weißwein, Süße, 2 EL Weißwein - Essig, Wacholder, Piment, Senf- und Koriandersaat im Topf etwa 10 Minuten köcheln lassen

Birnen achteln

Birnen zum Wein geben, 2 Minuten köcheln lassen, beiseite stellen und im Wein abkühlen lassen

Schnittlauch in Röllchen schneiden

Walnüsse hacken, Mozzarella in Scheiben schneiden

Senf, restlichen Weißwein - Essig, Honig, Salz, Pfeffer und Rapsöl zum Dressing rühren

Chicorée in Streifen schneiden mit Nüssen, Mozzarella, Birnen und Dressing anrichten, mit Schnittlauch garnieren

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

