

Herbstlicher Eisbergsalat



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 1 rötliche Birne
- ½ Zitrone
- 200 g blaue Trauben
- 100 g Edelpilzkäse (z. B. Roquefort)
- 50 g Walnüsse
- 3 EL Öl
- 2 EL Kräuteresig
- Petersilie
- Schnittlauch
- Dill
- Senf
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

Vom Eisbergsalat die äußeren Blätter entfernen. Den Salatkopf vierteln, waschen und in Spalten schneiden.

Die Birne waschen, vierteln und entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln.

Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob hacken.

Die Salatzutaten in einer großen Schüssel oder auf Tellern anrichten.

Für die Marinade Öl und Essig verrühren.

Die Zwiebel und die Kräuter fein hacken, zur Marinade geben, mit Senf abschmecken und über den Salat träufeln.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Andi Kleinemeier