



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Herbstsalat mit St. Mang CREMIUS

 30 Minuten  2 Portionen  Einfach



Zutaten

1 St. Mang CREMIUS
1-2 reife Birnen (werden karamellisiert)
100 g Walnüsse, grob gehackt
100 g gemischter Blattsalat (Rucola, Feldsalat, Spinat, etc.)
2 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1 TL Honig
Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

1. Zu Beginn werden die Walnüsse gehackt und der CREMIUS sowie die Birne in Scheiben geschnitten. Anschließend die Birnen Scheiben in die Pfanne legen und etwas Zucker darüber streuen, Öl in die Pfanne gießen und die Birnen Scheiben leicht karamellisieren lassen.
2. Balsamico-Essig, Honig und Olivenöl in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattsalat in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.
3. Nun wird nochmal etwas Öl über die Birne gegeben und von der oberen Seite flambiert.
4. Zum Schluss kann der Blattsalat auf einem Teller angerichtet werden und mit den Birnen und dem CREMIUS garniert werden.

