Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Birnen-Camembert-Salat

Hauptgericht

ZUTATEN

Für das Dressing:
6 Stiele Thymian,
40 ml Balsamico-Essig,
Salz,
4 TL Honig,
80 ml Olivenöl

Für den Salat:
100 g Walnusskerne,
2 Birnen,
4 Handvoll Rucola,
100 g Ziegen-Camembert (Käsemanufaktur Falkenhain)

ZUBEREITUNG

ca. 25 min

ZUBEREITUNG

Für das Dressing Thymian waschen, trocknen, Blätter abzupfen und fein hacken. Essig und Salz in einer Schüssel verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Honig und Thymian hinzufügen und glatt rühren, anschließend das Öl untermischen.

Für den Salat die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Birne waschen, trocken tupfen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

Dann den Rucola waschen und trocken schütteln. Ziegencamembert in Stücke schneiden oder zupfen. Rucola und Birne vermengen und anschließend das Dressing darüber geben. Mit Walnüssen und Camembert garnieren. Voila!

Guten appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochecke/