



Feldsalat mit karamellisierten Birnen

Zutaten

- » 250 g Feldsalat
- » 1 gehäuften TL Maggi Rinder Brühe Glas
- » 1 EL kochendes Wasser
- » 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- » 2 EL weißer Aceto Balsamico
- » 2 Prisen Zucker
- » schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
- » 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- » 2 Birnen
- » 1 EL Zitronensaft
- » 15 g Butter
- » 20 g Puderzucker

Wir haben einige Produkte durch vegane, nachhaltige Alternativen ersetzt, z.B. selbstgemachte Gemüsebrühe von der MakeSomethingWeek 2018.

Zubereitung

1. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
2. Für die Salatsauce: Maggi Rinder Brühe in kochendem Wasser auflösen. Mit THOMY Delikatess-Senf, Aceto Balsamico, Zucker und Pfeffer verrühren. THOMY Reines Rapsöl unterschlagen. Salatsauce mit dem Feldsalat mischen und auf vier Tellern anrichten.
3. Birnen waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Birnenspalten zugeben und ca. 5 Min. garen. Die warmen Birnenspalten auf dem Salat anrichten. Dazu Baguette servieren.

Kochtipps

Der Salat kann noch mit 4 EL gehackten Walnüssen garniert werden.

Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **827,71 kJ (199,55 kcal)**
Fett: **14,74 g**
Kohlenhydrate: **15,02 g**
Eiweiß: **1,66 g**

L 20 Minuten

+ 4 Portionen