



Birnen-Carpaccio mit Feldsalat und Himbeer-Vinaigrette

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	4 St.
Feldsalat	120 g
Himbeeren, frisch	125 g
Walnusskerne	80 g
Zitronen	1 St.
Veganer Hirtengenuss	150 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Olivenöl	3 EL
Senf	1 TL
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Salatschleuder, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Birnen waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden. Feldsalat waschen und in einer Salatschleuder vorsichtig trocken schleudern. Himbeeren waschen. Walnüsse grob hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Genießerblock in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. In einem hohen Gefäß Himbeeren, 2 EL Zitronensaft, hellen Balsamicoessig, Olivenöl, Senf und Kräuter der Provence zu einem feinen Dressing pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Birnenscheiben auf Tellern verteilen und mit Feldsalat, Walnüssen, Genießerblock und Himbeer-Vinaigrette garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Eingerollt in einem Wrap lässt sich das Gericht auch prima unterwegs genießen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	471 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	26 g