



Endivien-Salat mit Bourdeaux-Birnen und Mozzarella

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	4 St.
Bio-Zitronen	2 St.
Rotwein, trocken	500 ml
Zucker	
Balsamicoessig, hell	2 EL
bunter Blattsalat	1 St.
Olivenöl	6 EL
Senf	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Mozzarella	2 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Salatschleuder

1. Birnen schälen, halbieren, entkernen und jede Hälfte in 4 Spalten schneiden. Zitrone waschen und mit einem Sparschäler ungefähr drei 5 cm lange Streifen Schale abschälen. In einem Topf Wein, 50 g Zucker, Essig und Zitronenschale aufkochen. Birnenspalten zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10–12 Min. weich garen.
2. In der Zwischenzeit Salat waschen, trocken schleudern und zerpuffen. 4 EL Birnensud mit Öl und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mozzarella abtropfen lassen und zerpuffen. Birnenspalten kurz abtropfen lassen. Salat mit dem Dressing marinieren und auf Teller anrichten, mit Birnenspalten und Mozzarella garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	586 kcal		
Kohlenhydrate	59 g	Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	17 g	Fette	24 g