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 zerzupfen. 4 EL Birnensud mit Öl und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Mozzarella abtropfen lassen und zerzupfen. 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
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	24 g