



Radicchio-Salat mit Brie und gebratener Birne

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Panierte Briespitzen mit Preiselbeer dip	500 g
Radicchio	1 St.
Salat-Mix	100 g
Birnen	2 St.
Walnusskerne	4 EL
Senf	1 TL
Olivenöl	3 EL
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zucker 1 EL

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Gefrorene Briespitzen auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 9 Min. garen.
2. Radicchiostrunk entfernen, einzelne Blätter abtrennen und in Stücke zupfen. Mit Salat waschen und abtropfen lassen. Birne waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken.
3. In einer Schüssel Preiselbeer-dip mit Senf, 2 EL Olivenöl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Birnen darin ca. 3 Min. anbraten. Walnüsse zugeben, kurz mitrösten und mit Zucker bestreuen. Birnen und Walnüsse leicht karamellisieren.
5. In der Schüssel Salat mit Preiselbeer-Dressing vermengen. Mit Walnüssen, gebratenen Birnenspalten und Briespitzen auf einem Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben mit Brot servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	576 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	32 g