




# Radicchio-Salat mit Brie und gebratener Birne

 Zeit gesamt  
20min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Panierte Briespitzen mit Preiselbeerdip	500 g
Radicchio	1 St.
Pflücksalat	100 g
Birnen	2 St.
Walnüsse	4 EL
Senf	1 TL
Olivenöl	3 EL
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 EL

## Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Gefrorene Briespitzen auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 9 Min. garen.

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.

In einer Schüssel Preiselbeerdip mit Senf, 2 EL Olivenöl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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.

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	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	15 g	Fette	32 g