



Salat mit Birnen

🍴 für 4

🕒 10 Minuten

Würzig mit Gorgonzola

ZUTATEN

Gemischter Salat

2 reife Birnen

30 g Walnüsse

100 g Gorgonzola

Pfeffer

Fleurs de sel

3EL Birnenessig

4 EL Walnussöl

BEMERKUNGEN

Die Birnen musst du nicht unbedingt schälen.

ANLEITUNG

1. Salat waschen und gut trocken schleudern.

2. Walnüsse hacken und in der Pfanne leicht rösten.

3. Birnen waschen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Bei der Salatsoße beachte bitte diese Reihenfolge:

Essig, Gewürze und zum Schluss das Öl langsam und sorgfältig einrühren, bis die Flüssigkeit eindickt und cremig wird.

5. Die Salatsoße vorsichtig unterheben, mit Birnenscheiben, Gorgonzola und Walnüssen garnieren und sofort servieren.





Rucola mit Zitrusfrüchten

Die Vitaminbombe im Winter



für 4



15 Minuten

ZUTATEN

Rucola
Grapefruit, Orangen
oder Clementinen
Pinienkerne
Pfeffer aus der Mühle
Fleurs de sel
1 TL. Honig
3EL Grapefruitessig
4 El natives Olivenöl

BEMERKUNGEN

Feldsalat ist eine milde
Alternative
Seranoschinken als
Topping

ANLEITUNG

1. Zitrusfrüchte schälen und filetieren
2. Salat waschen und gut trocknen
3. Pinienkerne in der Pfanne leicht rösten.
4. Bei der Salatsoße beachte bitte diese Reihenfolge:
Essig, Gewürze und zum Schluss das Öl langsam und sorgfältig einrühren, bis die Flüssigkeit eindickt und cremig wird.
5. Die Salatsoße über den Salat geben.
6. Kurz vor dem Servieren die Fruchtstücke unterheben und mit Pinienkernen bestreuen.





Feldsalat mit Ziegenkäse-Baguette

Mit fruchtiger Note



für 4



15 Minuten

ZUTATEN

Feldsalat

1 Ziegenkäsestange

8 Scheiben Baguette

Walnüsse

1 Tel. Honig

Pfeffer aus der

Mühle

Fleurs de Sel

2EL Cassis-Essig

4 El natives Olivenöl

BEMERKUNGEN

Je älter der Ziegenkäse ist, umso herzhafter der Geschmack

ANLEITUNG

1. Ziegenkäse und Baguette in Scheiben schneiden.

2. Den Käse auf die Baguettes legen und im Ofen überbacken.

3. Walnüsse hacken und in der Pfanne leicht rösten.

4. Salat waschen und gut trocknen.

5. Bei der Salatsoße beachte bitte diese Reihenfolge:

Essig, Gewürze und zum Schluss das Öl langsam und sorgfältig einrühren, bis die Flüssigkeit eindickt und cremig wird.

6. Die Salatsoße über den Salat geben, unterheben.

7. Die Ziegenkäsebaguettes auflegen und mit Nüssen bestreuen.





Lust auf mehr französische Rezepte + Genuss?

Ich bin Nicole und habe viele Jahre in Südfrankreich gelebt.

Von dort habe ich meine Liebe zur französischen Tischkultur und viele leckere Rezepte mitgebracht.

Auf meinem Blog findest du noch mehr Lieblingsrezepte für jede Gelegenheit und ganz viel französische Genussskultur.

Luhabru
Nicole Schwerin
Atelier für Textiles und
Laden Helene-Pagés Str. 10
56154 Boppard

Telefon: +49 1626565828
Mail: info@luhabru.de
Internet: www.luhabru.de
Instagram: [@luhabru.de](https://www.instagram.com/luhabru.de)

**Entdecke hier weitere Rezepte
aus Frankreich**

