



Birnen-Walnuss-Salat mit Blauschimmelkäse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 358 kcal/1493 kJ
Eiweiß: 13 g Fett: 25 g
Kohlenhydrate: 20 g

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Ein Drittel des Käses in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Essig, Crème double und Pfeffer zu einem dickflüssigen Dressing verrühren.
2. Birnen waschen, schälen und in Spalten schneiden. Selleriestangen waschen und in feine Scheiben schneiden. Beides mit Rosinen und Zitronensaft vermischen. Den restlichen Käse darüber krümeln und die Hälfte der Walnüsse hinzufügen. Vor dem Servieren das Dressing unterheben, mit den restlichen Walnüssen und den fein gehackten Sellerieblättern garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

200 g Blauschimmelkäse
2 TL kalt gepresstes Olivenöl
2 TL Rotweinessig
2 EL Crème double
frisch gemahlener Pfeffer
4 Birnen
4 Stangen Sellerie
2 EL getrocknete Rosinen
2 TL Zitronensaft
60 g kalifornische Walnüsse
Sellerieblätter