



## Feldsalat mit karamellisierten Birnen

### Zutaten

- 250 g Feldsalat
- 1 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 1 EL Wasser
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- etwas Zucker
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 250 g Birnen
- 1 EL Zitronensaft
- 15 g Butter
- 20 g Puderzucker
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
2. Für die Salatsauce: MAGGI Brühe mit Rind in kochendem Wasser auflösen. Mit THOMY Delikatess-Senf, Aceto Balsamico, Zucker und Pfeffer verrühren. THOMY Reines Rapsöl unterschlagen.
3. Birnen waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Birnenspalten zugeben und ca. 5 Min. garen. Salatsauce mit dem Feldsalat mischen und auf Tellern anrichten. Die warmen Birnenspalten auf dem Salat anrichten. Dazu Baguette servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	198 kcal
Fett	15 g
Protein	2 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen