



## Birnensalat mit Walnüssen und Camembert

### Zutaten

- 200 g Camembert
- 250 g Lollo Rosso
- 250 g Birnen
- 1 EL Zitronensaft
- 8 EL Birnensaft
- 60 g Walnusskerne
- 1 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 1 EL Wasser
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 1 TL Senf
- etwas Zucker
- 4 EL Walnussöl
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Camembert schräg in 12 Scheiben schneiden. Lollo Rosso putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Birnen waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. In einer Pfanne 3 EL Birnensaft heiß werden lassen. Die Birnenspalten zugeben, kurz andünsten und herausnehmen. Weitere 5 EL Birnensaft in die Pfanne geben und Walnusskerne darin karamellisieren.
3. Für das Dressing: MAGGI Brühe mit Rind in heißem Wasser auflösen. Aceto Balsamico, Senf und Zucker zugeben, gut verrühren und mit Pfeffer würzen und abschmecken. Walnussöl kräftig unterschlagen, bis eine gebundene Vinaigrette entsteht.
4. Die Birnenspalten, Salat und Vinaigrette vermischen und auf Teller verteilen. Mit Camembertscheiben und Walnüssen garniert servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	279 kcal
Fett	23 g
Protein	10 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Portionen