

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach

Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29

Laden: Tel. 033 244 10 21

## Birnen-Käse-Chicoréesalat

1 dl Joghurt	zusammen zu einer Sauce verrühren
1 dl Sauerrahm	
1 EL Öl	
1 EL Senf	
Salz, Pfeffer	
-	
1 Lauchstengel	rüsten, in dünne Ringe schneiden und im Dampf 1 Min. garen
-	
4 reife Birnen	schälen, das Kerngehäuse entfernen, in dünne Schnitzchen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln
2 EL Zitronensaft	
-	
200 g Tilsiter	in kleine Stengeli schneiden, mit den Birnen und dem Lauch in die Sauce geben und mind. ¼ Std. ziehen lassen
-	
50 g Baumnüsse	grob hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten
-	
2 weisse Chicorée	ganze Blätter auf Salattellern schön anrichten und mit dem Birnen Käse-Salat füllen
-	
1 roter Chicorée	rüsten, in dünne Streifen schneiden, mit Essig, Öl und den Gewürzen mischen und die Salatteller damit garnieren, die gerösteten Baumnüsse darüber streuen
1 EL Balsamico	
1 EL Baumnussöl	
Salz, Pfeffer	