Rezept für Feldsalat mit karamellisierten Birnen & Camembert

VON Katharina

ZUTATEN

- ca. 150 g Feldsalat
- 2 kleine Camembert
- 2 kleine Birnen
- 2 TL Preiselbeeren
- 3 TL Butter
- 3 TL Puderzucker
- 6 EL Olivenöl
- 6 EL Balsamico/Crema di Balsamico
- Salz, Pfeffer

PORTIONEN 2 Portionen

ZEIT 25 Min

ZUBEREITUNG

Als erstes die Birnen waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Puderzucker darin karamellisieren lassen. Dann die Birnenscheiben dazugeben und bei mitlerer Hitze langsam karamellisieren lassen. Gelegentlich wenden.

Währenddessen den Feldsalat putzen und waschen und auf zwei Tellern verteilen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Für das Dressing das Olivenöl und den Balsamico/die Crema mit Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben. Dann die Camembertscheiben auf dem Salat anrichten, jeweils einen Teelöffel Preiselbeeren daraufgeben und zum Schluss die weichen Birnen auf den Salat geben.

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.