



 30 Minuten

 Einfach

## BUNTER SALAT MIT BIRNEN UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

Wie gemacht für ein Picknick am Strand: Unser bunter Salat mit Körnigem Frischkäse, Birnen und karamellisierten Walnüssen ist eine tolle Mischung aus süß, frisch, nussig und einfach lecker.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Den Salat waschen, trocken schleudern und zerzupfen. Die Birnen waschen, trocknen, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke teilen. Datteln und Walnüsse auf ein Backpapier geben.

### SCHRITT 2

Den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren und anschließend über die Dattel-Nussmischung gießen. Das Karamell vollständig erkalten lassen, das Backpapier entfernen und die Mischung mit einem Messer in kleine Stücke hacken.

### SCHRITT 3

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen darin 3-5 Min. knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Dressing alle Zutaten mit 3 EL Eiswasser in einem Schraubglas cremig schütteln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### SCHRITT 4

Zum Servieren die Salatmischung auf Tellern aufteilen, Birne, Bohnen und Dattel-Nussmischung hinzufügen. Nach Geschmack mit Körnigem Frischkäse oder Ziegenkäse toppen und mit Dressing beträufeln. Fertig ist der vielfältige Salat mit Birnen und Walnüssen.

### NÄHRWERTE



## Zutaten

2 Portionen

### FÜR DEN SALAT

2 Handvoll Rucola

100 g Chicorée

2 kleine Birnen

30 g Datteln

25 g Walnüsse

3 EL Zucker

1 EL Olivenöl

75 g weiße Bohnen, vorgegart und abgetropft

50 g MILRAM Körniger Frischkäse

1 EL Skyr

0.5 Zitrone

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz, Pfeffer

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1294/311

Fett (g): 13

Kohlenhydrate (g): 34

Eiweiß (g): 11