



Endivien-Salat mit Bourdeaux-Birnen und Mozzarella

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Birnen | 4 St. |
| Bio Zitronen | 2 St. |
| Rotwein, trocken | 500 ml |
| Zucker | |
| Balsamicoessig, hell | 2 EL |
| bunter Blattsalat | 1 St. |
| Olivenöl | 6 EL |
| Senf | 2 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Mozzarella | 2 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Salatschleuder

1. Birnen schälen, halbieren, entkernen und jede Hälfte in 4 Spalten schneiden. Zitrone waschen und mit einem Sparschäler ungefähr drei 5 cm lange Streifen Schale abschälen. In einem Topf Wein, 50 g Zucker, Essig und Zitronenschale aufkochen. Birnenspalten zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10–12 Min. weich garen.
2. In der Zwischenzeit Salat waschen, trocken schleudern und zerzupfen. 4 EL Birnensud mit Öl und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mozzarella abtropfen lassen und zerzupfen. Birnenspalten kurz abtropfen lassen. Salat mit dem Dressing marinieren und auf Teller anrichten, mit Birnenspalten und Mozzarella garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 586 kcal |
| Kohlenhydrate | 59 g |
| Eiweiß | 17 g |
| Ballaststoffe | 11 g |
| Fette | 24 g |