

Wintersalat mit Camembert

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

Für den Salat

- 200 g Feldsalat
- 60 g Walnüsse
- 1 TL Rohrzucker
- Kerne eines Granatapfels
- 200 g Camembert
- 1 reife Birne

Für das Dressing

- 4 EL Rapsöl
- 3 EL Granatapfel Essigcreme
- 1 TL Dijon Senf
- eine kleine Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Feldsalat gründlich waschen. Die Kerne eines Granatapfels im Wasserbad herauslösen, durch ein Sieb geben und abtropfen lassen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit Rohrzucker karamellisieren. Camembert und Birne in Scheiben schneiden, für wenige Minuten in der Pfanne erwärmen und dabei regelmäßig wenden. Den Salat auf Tellern anrichten, Walnüsse, Birnenscheiben und Camembert gleichmäßig verteilen und mit Granatapfelkernen garnieren. Knoblauchzehe fein hacken, mit den Zutaten für das Dressing vermengen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.