



So nah, so gut!

## HERBSTLICHER SALAT MIT BIRNEN UND KÄSE

### ZUTATEN

- 2 Köpfe Salat, Romana-Herzen (oder anderer Salat)
- 3 kleine Birne(n), aromatische
- 200 g Käse, würziger,  
z.B. mittelalter Gouda,  
Emmentaler oder Blauschimmelkäse

### Für das Dressing:

- 1 EL Frischkäse
- 1 EL Senf, milder
- 1 EL Honig, cremiger
- 2 EL Balsamico bianco
- 1 EL Öl
- 1 TL Thymian, gerebelt
- Salz und Pfeffer



### ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Den Salat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden/rupfen.  
Die Birnen nach Geschmack schälen (man kann sie auch mit Schale verwenden).  
Danach vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch würfeln.

Den Käse ebenfalls in Würfel schneiden. Beides auf dem Salat anrichten.

Für das Dressing zuerst Frischkäse mit Senf und Honig glatt rühren, dann den Balsamico und das Öl darunter rühren. Zuletzt mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über den Salat geben und vor dem Servieren alles gut durchmischen.