

pb
die beste Küche

Gorgonzola- Schinken-Birne auf Feldsalat

**Es muss nicht
immer Helene sein ...**

Die Birne ist eine der meist verkann-
ten Obstsorten in unseren Küchen.
Wir haben hier einen schnellen und
schmackhaften Vorspeisen-
salat kreiert.



Gorgonzola-Schinken-Birne

Zutaten für 4 Portionen

200g	Feldsalat
3 (ca. 250g)	Birnen
1-2 EL	Limettensaft
100g	cremiger Gorgonzola
9	Scheiben Schinken nach Parma-Art
4 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Honig
1 TL	mittelscharfer Senf
4 EL	gutes Olivenöl
	Salz, Pfeffer



... es muss nicht immer Helene sein!

Salat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Birnen waschen, halbieren und entkernen. Hälften in je 3 Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Gorgonzola in Stücke schneiden. Schinken längs halbieren.

Für das Dressing Essig, Honig und Senf verrühren. Öl darunterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Käse portionsweise in die Mitte der Birnenspalten streichen und mit Schinken umwickeln. Salat mit dem Dressing mischen.

Zusammen mit den Birnen auf einer Platte anrichten. Rest Käse darauf verteilen.