Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bunter Sommersalat mit Frischkäse und Birnen

[caption id="attachment_10875" align="aligncenter" width="709" caption="Salate mit Birne und Käse sind eine bewährte Kombi"] [/caption]

Zutaten

- für 4 Personen
- 250 g gemischte Salate (z.B. Wildkräutersalat, Rukola, Salatherzen, Radicchio)
- 8 kleine Tomaten
- 4 junge Maiskölbchen
- 1 rote Paprikaschote
- Etwas Gurkenscheiben
- Etwas Rettichscheiben
- 1 Schalotte
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- 4 EL Sonnenblumenöl

- 2-4 EL Walnussöl
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Etwas glatte Petersilie
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 1 Birne
- 200 g Frischkäse
- dazu wahlweise noch frische, geschnittene Kräuter

Zubereitung

Für das **Dressing** den Essig mit Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Die beiden Öle langsam gut unterrühren.

Die Tomaten waschen und halbieren, die Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden und die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Die jungen Maiskölbchen vierteln sowie etwas Gurke und Rettich waschen und in Scheiben schneiden. Salate putzen, waschen, trocken schleudern und mit dem vorbereiteten Gemüse vorsichtig mit dem Dressing vermengen und auf Tellern anrichten.

Den Frischkäse eventuell mit Kräutern vermischen und in Scheiben schneiden oder mit zwei Teelöffeln zu kleinen Nocken formen. Die Birne waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Frischkäse und die Birnenspalten auf dem Salat anrichten und alles mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.