

## Salat mit gegrillten Birnen, Ziegenkäse und Kresse

Zutaten für 6 Personen - grau gedruckte Produkte gibt's bei zumKochen

- 1 Packung Kresse
- 4 Birnen, geschält
- 1 Bund grüner Spargel  
(nach Jahreszeit, sonst Zucchini)
- 6 Handvoll jungen Spinat
- 1 Packung Austernpilze
- 100 g Ziegenweichkäse in ca  
1 cm dicken Scheiben
- Olivenöl „Terre dell'Abbazia“
- NoMU Veggie Rub



### Birndressing

- 1 Birne, in kleine Würfel  
geschnitten
- 1 EL Muskovadozucker
- Saft einer Zitrone, Salz
- 30 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl



Die Birnen in Spalten schneiden und entkernen.  
Mit Olivenöl einpinseln. Zusammen mit dem Spargel  
(od. den entkernten und in lange Streifen geschnittenen  
Zucchini) und in einer beschichteten Pfanne oder am  
Grill bissfest braten, mit Veggie Rub würzen.

Die Austernpilze auf ein Backblech legen, salzen,  
pfeffern mit Veggie Rub bestreuen und mit Olivenöl  
bepinseln.

Ca. 20 Minuten bei 200° braten – dazwischen einmal  
wenden - bis sie goldfarben und am Rand knusprig sind  
Grill im Backrohr einschalten. Den Käse für ca. 1 Minute  
unter den heißen Grill schieben (soll in der Mitte weich  
werden und eine zarte Bräunung bekommen).  
Alternativ: mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Spinat waschen und trocknen.

Spinat in der Mitte des Tellers anrichten, Birnen,  
Spargel/Zucchini, Pilze und Ziegenkäse darauf setzen.

Mit Dressing beträufeln und mit reichlich Kresse  
bestreuen.

Birnen, Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer  
Sauteuse (z.B. von AllClad) erhitzen und 3 – 4 Minuten  
köcheln lassen bis eine dickliche Masse entstanden ist.

Etwas abkühlen lassen, salzen und dann das Öl mit  
dem Stabmixer einarbeiten, dass eine Emulsion  
entsteht.

**TIPP 1:** Anstelle von Veggie Rub kann man den  
Ziegenkäse auch mit Italian oder Provencal Rub oder  
mit Egyptian Dukkah würzen.

**TIPP 2:** Zum Ziegenkäse passt in diesem  
Fall auch sehr gut ein Teelöffel  
„Confit mit Williamsbirne und Weißwein“

