

## **fruchtig-süßer Feldsalat**

### **Zutaten für ca. 3 Portionen:**

150g Feldsalat (alternativ anderer Blattsalat)

3 Birnen

120g Walnüsse

4 EL Balsamicoessig

Etwas Honig

1 EL Kokosöl

150g Ziegen(frisch)käse oder Fetakäse

30g geröstete Pinienkerne

### **Zubereitung:**

Den Feldsalat waschen, zupfen und auf drei Teller verteilen.

Die Birnen waschen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Das Kokosöl in einer Pfanne zerlassen und die Birnenscheiben darin anbraten.

Die Walnüsse in die Pfanne geben und kurz mit anbraten.

Die Birnen und Walnüsse auf den Salaten verteilen.

In der gleichen Pfanne den Balsamicoessig zum schäumen bringen und dann so viel Honig dazu geben, bis die Konsistenz cremig ist. Die Sauce über den Salattellern verteilen. Den Ziegen(frisch)käse in kleine Stückchen bröseln und mit den gerösteten Pinienkernen auf die Salate geben und warm servieren.

**Guten Appetit!**