



# Feldsalat mit Birnen, Walnüssen, Crossini und Gorgonzola

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Geschmackvoll, herzhaft, für jeden Tag, einfach lecker

## Zutaten

- 80 - 100 g knackfrischer Feldsalat
- 1 große, vollreife Williams Christ Birnen
- 12 dünne Scheiben Baguette
- 1 El Butter
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 125 g milder Gorgonzola in Würfeln
- Für den Dressing:
  - 1 El Honig
  - 1 Tl Senf
  - 4 El Walnussöl
  - 3 El Apfelessig
  - 2 cl Sherry
  - 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten (wenn man mag, geht auch ohne)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst den Feldsalatputzen und in kaltem Wasser eine ½ Stunde „auffrischen“; anschließend trocken, schleudern oder auf ein Küchentuch legen.

### **Schritt3**

Die dünnen Baguette Scheiben in brauner Butter kross rösten, toasten, etwas salzen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt4**

Die Walnüsse ebenfalls etwas anrösten, anschließend grob hacken.

### **Schritt5**

Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden, Gorgonzola grob würfeln.

### **Schritt6**

Der Dressing:

### **Schritt7**

Den Honig mit dem Senf dem, Sherry und Apfelessig verrühren und mit dem Walnussöl zu einem kräftigen, geschmackvollen Dressing aufziehen.( Mit etwas Knoblauch, wenn man mag, ich mag es ohne)

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Den Feldsalat mit dem Dressing mengen, etwas ablaufen lassen und auf einem großen, dekorativen Salatteller „mittig“ anrichten.

### **Schritt10**

Die Birnen, die Walnüsse und die Gorgonzola Würfel verteilen.

### **Schritt11**

Die krossen Crossini Scheiben senkrecht in den Salat stecken.

**Rezeptart:** Crostini, Salatrezepte **Tags:** birne, einfach lecker, feldsalat, fleischlos, für jeden tag, gorgonzola, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feldsalat-mit-birnen-walnuessen-crossini-und-gorgonzola/>