



CHEFKOCH

Postelein-Birnen-Salat

mit spannendem Dressing

Den Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für das Dressing den Orangensaft, den Senf, den Balsamico, das Salz, den Pfeffer, den Rohrzucker und das Olivenöl verrühren und abschmecken. Die Zwiebel fein gehackt zum Dressing geben.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 2 Portionen:

100 g Portulak (Postelein, Tellerkraut)

2 Birne(n)

3 EL Orangensaft

1 TL, gehäuft Senf

4 EL Balsamico

3 EL Olivenöl

1 TL Rohrzucker

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel(n)

Verfasser: Brittacruist