



Ländlicher Herbstsalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1/2	Endiviensalat	Endiviensalat rüsten, waschen, abtropfen lassen und in 1/2 cm breite Streifen schneiden.
400 gr.	Trauben	Trauben kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und schälen.
	Salatsauce:	
3 EL	Weinessig	Die Zutaten zur Salatsauce mit einem Schneebesen aufrühren und die geschälten Trauben 20 Minuten darin ziehen lassen.
5 EL	Traubenkernöl	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
8	Scheiben Rohschinken	Den Rohschinken in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen.
150 gr.	Birnen	Die Birnen schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Den Salat auf 4 Teller verteilen und mit Birnenscheiben belegen. Mit der Sauce beträufeln, die Trauben darauf verteilen, die knusprigen Rohschinkenscheiben darüberlegen und die Walnüsse darüberstreuen.
60 gr.	Walnüsse gehackt	