

Wintersalat mit Birnbrot-Chips

Wintersalat mit Birnbrot-Chips

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [26.10.2022](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Rezept: Betty Bossi

Zutaten:

50 g Baumnusskerne
1 Birnbrot (430 g, z. B. Fine Food)
Öl zum Braten

3 Bio-Orangen
1 EL grobkörniger Senf
2 EL Apfelessig
1 dl Olivenöl
1 EL Ahornsirup
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer
1 Grapefruit

200 g Frisée

Und so wirds gemacht:

1. Baumnusskerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, auskühlen. Birnbrot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Wenig Öl in derselben Bratpfanne heiß werden lassen. Birnbrot- Scheiben beidseitig je ca. 2 Min. rösten, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
2. Von einer Orange Saft auspressen (ergibt ca. 1 dl), mit Senf, Essig, Öl und Sirup verrühren, würzen. Von den restlichen Orangen und der Grapefruit Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden, halbieren, in Scheiben schneiden.
3. Salat in Streifen schneiden, mit der Sauce, den Orangen- und Grapefruitscheiben mischen, anrichten. Baumnusskerne darüberstreuen, Birnbrot-Chips dazu servieren.

Vorspeise für 6 Personen

Lässt sich vorbereiten: Birnbrot-Chips ca. 1 Tag im Voraus rösten, auskühlen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.