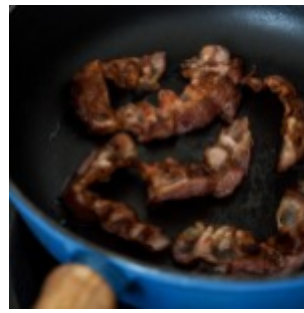


Salat mit Birnen, Speck, Blauschimmelkäse und Croutons

Spürt ihr auch schon den Herbstwind vor der Tür? So schade es manche finden mögen, dass der Sommer nun wohl endgültig vorbei ist, umso mehr freue ich mich, dass nun der Herbst ins Land zieht. Denn das bedeutet auch, dass wir einige unserer Lieblings-Rezepte wieder ins Repertoire aufnehmen können.

Reiche Ernte, herbstliches Obst und Gemüse soweit das Auge reicht und eine reiche Fülle an Küchenideen bringt er mit sich, der goldene Herbst.

Und auch, wenn Salat eigentlich kein klassisches Herbstgericht ist, lassen sich mit saisonalen Zutaten trotzdem ganz wunderbare Kreationen auf den Tisch bringen. Diese hier ist mit gebratenem Speck schön deftig, präsentiert die fruchtige Birne ebenso passend wie den würzigen Blauschimmelkäse und macht nicht nur herbstlich satt, sondern auch herbstlich fröhlich. In unserer [Rezeptwelt](#) gibt es passend dazu noch viele weitere Herbstkreationen zu finden.



Salat mit Birnen, Speck, Blauschimmelkäse und Croutons

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 feste Birnen (etwa Williams)
- 4 Hand voll Rucola
- 1 rote Zwiebel
- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- 50 g Blauschimmelkäse
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 2 EL fruchtigen Essig, etwa Himbeeressig
- Saft ½ Bio-Zitrone
- 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 TL Crème Fraîche
- 1 Prise Salz
- LAND-LEBEN Croutons Kräuter zum Garnieren

Zubereitung:

Die Birnen waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.

Den Rucola waschen und versäuern, den Blauschimmelkäse würfeln.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Olivenöl, den Essig, Zitronensaft, Crème Fraîche, Zitronenschale, Zucker und Salz mit einem Schneebesen zu einem cremigen Dressing vermengen.

Birnen, Rucola, Zwiebel, Käse und Speck auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Mit **LAND-LEBEN Croutons Kräuter** garnieren und servieren.

www.land-leben.com