



Feldsalat mit gebratenen Birnen und Walnüssen

150 g Feldsalat
2 Birnen

etwas Butter
100 g Walnüssen
4 EL Balsamico
Honig

verlesen, waschen und trocken schleudern.
schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In
einer Pfanne
zum Schmelzen bringen und die Birnen mit
darin anbraten. Danach über den Feldsalat geben.
in der Pfanne zum Schäumen bringen und so viel
dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
Dann die Sauce über den Salat geben und genießen.

Dazu schmeckt Baguette.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de