Artikel vom 22.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 08:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/endiviensalat-mit-gebratener-birne

Endiviensalat mit gebratener Birne



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

½ Endiviensalat,

1 Birne,

200 g rote, kernlose Trauben,

150 g Räuchertofu oder Bacon in Streifen,

100 ml fertige BBQ-Sauce,

200 g Salatcroutons,

1 Zitrone,

1 EL Feigenmarmelade,

1 EL mittelscharfer Senf,

1 EL Olivenöl,

Salz,

Pfeffer,

Öl zum Anbraten.

Zubereitung:

Den Endiviensalat vom Strunk befreien und gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Die Salatblätter gut ausschütteln und in Streifen schneiden und diese gleichmäßig auf vier tiefe Teller verteilen. Die Birne waschen, halbieren und in breite Streifen schneiden. Dabei das Gehäuse entfernen. Den Tofu an der kürzeren Seite in breite Streifen schneiden. Alternativ bereits fertig portionierte Baconstreifen bereitstellen. Die Räuchertofustreifen mit der BBQ-Sauce marinieren und kurz zur Seite stellen. Die Streifen der Birne und die des Tofus beziehungsweise des Bacons in einer Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze anrösten. Hierfür nur wenig Öl verwenden, für das Braten des Specks ohne Öl arbeiten. In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen und zusammen mit dem Olivenöl, der Feigenmarmelade, dem Senf und den Gewürzen zu einem Dressing anrühren. Wer es etwas süßer mag, kann mehr Feigenmarmelade ergänzen, wer es etwas herber mag, mehr Senf. Die fertig gebratene Birne sowie Tofu oder Speck streifenweise auf den Endiviensalat geben. Hier ganz nach Geschmack und Hunger die Zutatenmenge wählen. Die Trauben waschen, halbieren und über den Endiviensalat geben. Die Salatcroutons gleichmäßig über den Salat verteilen. Zum Abschluss das Dressing mit einem Löffel über den Salat träufeln.

Leonie Jaxy