



Rezepte aus der Behr Küche

Veroma-Salatmix mit Birnen und Mohndressing



Zutaten für 4 Personen

1 Veroma-Salatmix 3er
300 g Birnen
6 EL Ahornsirup
3 EL Mohn
2 TL gemahlener Zimt
½ TL gemahlener Anis
2 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl
Saft einer ½ Orange
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Burrata

Zubereitung:

Den Veroma-Salatmix waschen, trocken schütteln, klein schneiden und auf vier Teller verteilen. Die Birnen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

Den Ahornsirup, 3 EL Mohn sowie die Gewürze in einem Topf aufkochen. Die Birnen hineingeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend die Birnenspalten mithilfe eines Löffels herausnehmen und in einer Schüssel etwas abkühlen lassen.

Den Gewürzsud erneut aufkochen und etwas einkochen lassen. Anschließend den Sud leicht abkühlen lassen.

Den abgekühlten Sud mit den beiden Ölen aufschlagen, den Orangensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gewürzbirnen sowie die Burrata auf die Teller verteilen und das Dressing über den Salat geben.

Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche