



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Herbstsalat mit Birnen, Walnüssen und Bacon

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Scheiben 4 EL	Bacon Walnüsse	Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nüsse grob hacken und im Baconfett anrösten. Herausnehmen, auskühlen lassen.
150 g 1	Rucola Rote Zwiebel	Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden.
3 EL 3 EL 1 TL Etwas	Balsamico Olivenöl Honig Salz, Pfeffer, Wasser	Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Öl darunter schlagen.
2	Reife Birnen	Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Wasser ca. 5 Minuten dünsten. Zum Schluss mit 1 EL Zucker leicht karamellisieren.
100 g	Blauschimmelkäse	Rucola, Zwiebel, Birnen, Nüsse und Vinaigrette mischen. Anrichten. Bacon und Käse darüber bröckeln.