



## BIRNEN-CARPACCIO MIT MONTENAUER SPECK



Zubereitungszeit: ca. 20min.



Schwierigkeit: leicht

### ZUTATEN (1 PORTIONEN)

#### Salat

100g Pflücksalat  
150g Gorgonzola  
100g Walnüsse  
4 Birnen  
1 Packung Montenauer Speck

#### Dressing

4 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
1 TL Zucker  
1/2 TL Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Den Salat waschen und gut trocknen.
2. Die Birnen waschen und jeweils bis zum Kerngehäuse in dünne Scheiben aufschneiden.
3. Für das Dressing das Öl zusammen mit dem Weißweinessig, Zucker und Salz vermischen. Nach Belieben mit etwas Pfeffer würzen.
4. Die Walnüsse in grobe Stücke hacken und in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl!) leicht braun anrösten.
5. Den Montenauer Speck in einer Pfanne anbraten.
6. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Gorgonzola in kleine Stücke zerbröseln.
7. Pflücksalat mit dem Dressing vermengen. Die Birnenscheiben ringsum auf einen Teller anrichten. Darauf den Salat verteilen und mit Gorgonzola und Walnüssen garnieren.

Guten Appetit!