



KochatelierBielefeld

## **Bielefeldsalat mit Birnevinaigrette und Pumpernickel**

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

### **Zutaten:**

400 g Feldsalat

2 Äpfel, süß-säuerlich

50 g Walnüsse

### **Vinaigrette:**

1 reife Birne

1 kleine Schalotte

75 ml Rapsöl, kalt gepresst

40 ml Apfelessig

1 TL Senf, mittelscharf

1 TL Honig

Salz/Pfeffer

4 Scheiben Pumpernickel

Alternativ kann man den Pumpernickel grob schneiden und in Butter knusprig anbraten.

### **Zubereitung:**

Für die Vinaigrette, Birne und Schalotte schälen, Birne entkernen und beides klein schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Apfel entkernen, vierteln und die Viertel quer in Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Alle Zutaten vermengen und mit der Vinaigrette anmachen. Mit Pumpernickel servieren.

*Empfehlung: frisch geerntete Lebensmittel können Sie auf dem Biohof Bobbert in Bielefeld einkaufen.*