

Horst Lichter | Spinat-Salat mit Speck-Datteln und Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g Blattspinat
- 150 g Blauschimmelkäse
- 24 Datteln, getrocknet, ohne Kern
- 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 Birnen
- 1 EL Zucker
- 2 EL Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL Walnusskerne
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

1 Baguette

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften in Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne anschwitzen. Weißwein, Weißweinessig und 1 EL Rapsöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Birnen 1 – 2 Minuten schmoren lassen. Beiseite stellen.

Die Walnusskerne auf einem Backblech verteilen und im Backofen 3 – 5 Minuten rösten.

Die Speckscheiben halbieren und jede Datteln mit 1/2 Speckscheibe umwickeln. Restliches Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Datteln darin von allen Seiten kross und goldbraun anbraten.

Den Spinat putzen, waschen, trockenschleudern und auf einer großen Platte verteilen. Die Birnenspalten darauf verteilen und mit dem Sud beträufeln. Speck-Datteln und Walnusskerne darüber streuen. Blauschimmelkäse in Stücke schneiden und auf dem Salat anrichten. Dazu Baguette servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 18.03.2017

Prominente Gäste: Dagmar Koller & Jörg Knör

