



Salatsauce mit Birnen

Es ist eine sämige Salatsauce nach französischer Art, obwohl sie ohne Ei zubereitet wird. Für die Sämigkeit sorgt Joghurt und reichlich Birne, die zudem den fruchtigen Obstgeschmack beisteuert. Man könnte genauso gut säuerliche Äpfel verwenden, mit Birne schmeckt die Sauce aber etwas rustikaler. Die Sauce verleiht Blattsalaten eine besondere Note, vor allem wenn diese mit Baumnusskernen garniert werden. - "Gib mer Bire und Nüss..."

Zutaten (ca. 5dl)

1 reife Birne, ca. 150g
z.B Kaiser Alexander
3dl Sonnenblumenöl
1dl weisser Balsamico
3El Zitronensaft
50g Joghurt
1Tl Senf
Kräutersalz und Pfeffer

Zubereitung

Birne schälen und vierteln. Kerngehäuse, Stielfortsatz und Fliege entfernen. Birne würfeln. In einen Mixbecher geben und, damit sich die Birnenstücke nicht verfärben, sogleich Zitronensaft und Essig zugeben.

Restliche Zutaten zugeben und zurückhaltend würzen. Sauce gut mixen und je nach Bedarf mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank hält die Sauce gut 2 Wochen. Vor Gebrauch schütteln.

