



Paprikasalat mit Birnen und Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:

750 g rote Paprikaschoten
150 g Eisbergsalat
50 g Rauke (Ruccola)
2 kleine Birnen
2 El Zitronensaft
10 g Haselnusskerne
2 El Himbeeressig
2 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
50 g Schafskäse

1. Paprikaschoten längs vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Dann mit einem nassen Küchentuch abdecken, 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend häuten. Paprika quer in 2-3 cm große Stücke schneiden.
2. Eisbergsalat und Rauke waschen, putzen und grob zerzupfen. Birnen längs vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Haselnüsse halbieren.
3. Himbeeressig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette mit Paprika, Eisbergsalat, Rauke und Birnen in eine große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Salat auf flachen Tellern anrichten und mit grob zerbröseltem Schafskäse und Haselnüssen bestreuen. Dazu passt Baguette.