

# Rezept Blattsalat mit Birnenspalten

## Zutaten für 4 Personen:

40g Mandelblättchen,  
50 g Frühstücksspeck in Scheiben,  
300 g gemischter grüner Blattsalat,  
2 EL Pflanzenöl,  
2 EL Obstessig,  
4 EL Orangensaft,  
Salz, Pfeffer,  
2 rotschalige Birnen

## Zubereitung:

1. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen.

Den Speck in breite Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Herausnehmen, auf Küchenpapier legen und das Fett abtropfen lassen.

2. Den Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.

3. Für die Marinade Öl, Essig und Orangensaft zum Speckfett in die Pfanne geben. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4. Die Birnen waschen und längs halbieren. Die Kerne entfernen und die Frucht in dünne Spalten schneiden.

5. Den Salat auf vier Tellern anrichten, jeweils die Spalten einer halben Birne darauf setzen und das Ganze mit Marinade beträufeln. Mit Mandeln bestreut servieren.

Autor Sabine Pach

[Zurück zu den Salatrezepten](#)